

Änderungsbeschluss

Vierter Beschluss des Fachbereichs 09 -Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement - vom 27.01.2016 zur Änderung der Speziellen Ordnung für die Masterstudiengänge „Weinwirtschaft“, „Oenologie“ und „Getränketechnologie“ des Fachbereichs 09 der Justus-Liebig-Universität und der Hochschule Geisenheim vom 25.09.2010/02.09.2011, zuletzt geändert durch Beschluss vom 18.09.2013

Aufgrund von § 44 Abs. 1 Nr. 1 des Hessischen Hochschulgesetzes vom 14. Dezember 2009 hat der Fachbereichsrat des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – folgende Änderungen beschlossen:

I. Die Spezielle Ordnung erhält folgende Neufassung:

Spezielle Ordnung des Fachbereichs Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement der Justus-Liebig-Universität Gießen und der Hochschule Geisenheim

für die Studiengänge „Weinwirtschaft“, „Oenologie“ und „Getränketechnologie“
mit dem Abschluss „Master of Science“ (M. Sc.)

Präambel

Der Fachbereich 09 der Justus-Liebig-Universität (JLU) Gießen und die Hochschule Geisenheim bieten die konsekutiven Masterstudiengänge Weinwirtschaft, Oenologie und Getränketechnologie an. Aufgrund der Kooperation sind für diese Studiengänge die Allgemeinen Bestimmungen für modularisierte und gestufte Studiengänge der JLU und der Hochschule Geisenheim nicht wirksam.

Abschnitt I: Allgemeines

§ 1 Zweck der Prüfungen/Akademischer Grad

Durch die Prüfung zum „Master of Science“ wird festgestellt, ob die Studierenden im Rahmen ihrer wissenschaftlichen Ausbildung:

- a) die Zusammenhänge ihres Faches überblicken und mit Fachkenntnissen anderer Bereiche in interdisziplinärer Sicht verbinden können,
- b) die Fähigkeiten besitzen, tiefgehende wissenschaftliche Methoden und Erkenntnisse anzuwenden und das erworbene Wissen kritisch einordnen und bewerten zu können und
- c) die notwendigen Schlüsselqualifikationen besitzen, um als Wissenschaftlerin bzw. Wissenschaftler in einem spezifischen Berufsfeld tätig sein zu können.

§ 2 Akademischer Grad

(1) Nach bestandener Master-Prüfung verleiht die Universität den Hochschulgrad „Master of Science“, abgekürzt „M.Sc.“.

(2) Die Bezeichnung von Personen und Funktionsträgern in dieser Ordnung gelten in gleicher Weise für Frauen und Männer.

§ 3 Studienaufbau

(1) Die Regelstudienzeit beträgt für das Studium zum Master of Science vier Semester.

(2) Die Erarbeitung der Studieninhalte findet in Modulen statt. Zu jedem Modul gibt es eine Modulbeschreibung (Anlage 2). Der Studienaufbau ist im Studienverlaufsplan (Anlage 1) und die Studieninhalte sind in den Modulbeschreibungen (Anlage 2) festgelegt.

(3) Der Besuch eines Moduls kann vom Bestehen anderer Module abhängig gemacht werden.

(4) Die Lehrform, in der ein Modul oder Modulanteile abgehalten werden, ist in der Modulbeschreibung zu nennen.

Hierbei werden nach Art der Lehrform und Anzahl der Teilnehmer folgende Formen unterschieden:

1. Vorlesung: Eine Vorlesung ist eine vom Dozierenden gehaltene Lehrveranstaltung, bei der sowohl theoretisches Wissen, als auch die praktische Anwendung für eine möglichst unbegrenzte Teilnehmerzahl vermittelt werden. Hierbei überwiegt der Vortragscharakter.
2. Seminar: Ein Seminar ist eine Lehrveranstaltung, bei der in kleinen Gruppen interaktiv Wissensinhalte des jeweiligen Fachgebietes vermittelt und erarbeitet werden. Die Teilnehmerzahl ist gegenüber Vorlesungen dabei so zu begrenzen, dass eine größere Selbstständigkeit des wissenschaftlichen Arbeitens, intensivere Betreuung und interaktive Lehr- und Lernformen sichergestellt sind. Die Aktivität der Studierenden in Form von Referaten, Diskussionen, Vorträgen oder Ähnlichem ist ein zentraler Bestandteil des Seminars und sollte Grundlage der Notenvergabe sein oder dem Aufwand entsprechend in diese mit einfließen.
3. Übung: Eine Übung dient zur Einübung und Anwendung des in Vorlesungen oder Seminaren vermittelten Wissens. Hierbei liegt der Schwerpunkt auf der beispielhaften Darstellung von praktischen Anwendungen und deren Vertiefung.
4. Laborpraktikum: Ein Praktikum im Labor dient der Einübung und Vertiefung laborpraktischer Fertigkeiten und der Förderung des selbständigen, wissenschaftlichen Arbeitens.
5. Projekt und Berufspraktikum: In Projekten erarbeiten Studierende allein oder in Gruppen Themengebiete und Problemstellungen. Als Bewertungsgrundlage dient die Projektarbeit. Im Berufspraktikum absolviert der Studierende ein Praktikum in einem Betrieb und fertigt einen Bericht über die Tätigkeiten an.

(5) Anwesenheitspflicht:

1. In Modulen oder Modulteilen, die als Vorlesung oder Übung durchgeführt werden, besteht keine Anwesenheitspflicht.
2. In Modulen oder Modulteilen, die als Seminar, Praktikum oder Projekt durchgeführt werden, ist eine regelmäßige Teilnahme Voraussetzung für den Erwerb eines Leistungsnachweises. Die regelmäßige Teilnahme ist immer dann gegeben, wenn nicht mehr als zwei Veranstaltungen ohne Nachweis eines nicht vom Studierenden zu vertretenden Grundes versäumt werden. Für jeden weiteren versäumten Veranstaltungstermin ist eine Kompensationsleistung im Umfang des versäumten Workloads zu erbringen, um den Anspruch auf Zulassung zur Prüfung aufrecht zu erhalten.
3. Abweichende Regelungen, die die Anwesenheitspflicht weiter reduzieren, können veranstaltungsbezogen von dem Modulverantwortlichen getroffen und in der ersten Modulveranstaltung vereinbart werden.

§ 4 Arbeitsumfang (Workload) und Leistungspunkte (Creditpoints)

(1) Der Arbeitsumfang (Workload) für ein Studienjahr beträgt 1800 Stunden.

(2) Der Zeitaufwand, den Studierende durchschnittlich erbringen müssen, um die in der Modulbeschreibung vorgegebene Kompetenz zu erwerben, wird in Zeitstunden angegeben (Workload).

(3) Dieser Zeitaufwand wird für das ganze Modul in Leistungspunkten (CP), innerhalb eines Moduls in Zeitstunden (Workload) ausgedrückt, wobei 30 Workload-Einheiten einer CP-Einheit entsprechen.

§ 5 Anmeldung und Zugang zu Modulen mit begrenzter Teilnehmerzahl

(1) Die Anmeldung zu den Modulen erfolgt im Vorsemester. Studienanfänger können sich zu Beginn der Vorlesungszeit in den Modulen anmelden.

(2) In Modulen mit begrenzten Teilnehmerzahlen werden die verfügbaren Plätze anhand der Studien- und Prüfungspläne (§ 19 (4)) vergeben. Hierbei werden Studierende in höheren Semestern vorrangig berücksichtigt. Bei gleicher Semesterzahl und nicht ausreichenden Plätzen entscheidet das Los. Studierenden mit Familienaufgaben oder mit Behinderung/chronischer Erkrankung kann auf Antrag ein vorrangiger Zugang gewährt werden.

§ 6 Prüfer und Prüfungsausschuss

(1) § 18 Abs. 2 HHG legt den Personenkreis fest, der befugt ist, Prüfungen abzunehmen.

(2) Für die Organisation der Prüfungen ist der Prüfungsausschuss zuständig. Er achtet darauf, dass die Bestimmungen der Prüfungsordnung eingehalten werden. Der Prüfungsausschuss entscheidet in allen Angelegenheiten, die nicht durch die Prüfungsordnung seinem Vorsitzenden oder dem Fachbereichsrat übertragen sind.

(3) Der Prüfungsausschuss besteht aus: 1. drei Professoren des Fachbereichs Agrarwissenschaften, Ökotoxikologie und Umweltmanagement der JLU, die von ihrer Mitgliedergruppe im Fachbereichsrat gewählt werden; 2. drei Professoren, die von der Hochschule Geisenheim aus dem Kreis der Professoren gewählt werden, die an dem Studiengang mitwirken; 3. einem mit dem Studiengang vertrauten wissenschaftlichen Mitarbeiter des Studienganges, der von den Vertretern seiner Mitgliedergruppe gewählt wird; 4. zwei Studierenden des Studienganges, die von den Vertretern ihrer Mitgliedergruppe gewählt werden. Bei den Mitgliedern nach 3 und 4 ist eine ausgewogene Vertretung beider Standorte zu gewährleisten. Die Amtszeit beträgt drei Jahre, die der studentischen Mitglieder ein Jahr.

(4) Wiederwahl der Mitglieder ist zulässig. Für jedes Mitglied ist ein Stellvertreter zu wählen. Der Prüfungsausschuss wählt den Vorsitzenden und dessen Stellvertreter aus dem Kreis der ihm angehörenden Professoren.

(5) Der Ausschuss kann dem Vorsitzenden die Durchführung und Entscheidung einzelner Aufgaben übertragen. Bei Einspruch gegen Entscheidungen des Vorsitzenden entscheidet der Prüfungsausschuss mit der Mehrheit seiner Mitglieder.

(6) Die Mitglieder des Prüfungsausschusses haben das Recht, bei Prüfungen anwesend zu sein.

(7) Die Mitglieder des Prüfungsausschusses, deren Stellvertreter, die Prüfer unterliegen der Amtsverschwiegenheit. Sofern sie nicht im öffentlichen Dienst stehen, sind sie durch den Vorsitzenden oder die Prüfer zur Verschwiegenheit zu verpflichten.

§ 7 Anerkennung von Studienleistungen und Prüfungsleistungen

(1) Studienzeiten, Studienleistungen und Prüfungsleistungen werden durch den Prüfungsausschuss auf Module angerechnet, wenn Gleichwertigkeit gegeben ist. Die Gleichwertigkeit ist gegeben, wenn den Anforderungen des entsprechenden Studiums am FB 09 der Justus-Liebig-Universität Gießen und der Hochschule Geisenheim im Wesentlichen entsprochen wird. Bei der Anrechnung von Studienzeiten, Studienleistungen und Prüfungsleistungen, die außerhalb der Bundesrepublik Deutschland erbracht wurden, sind die von Kultusministerkonferenz und Hochschulrektorenkonferenz gebilligten Äquivalenzvereinbarungen sowie Absprachen im Rahmen von Hochschulkooperationsvereinbarungen zu beachten.

Außerhochschulisch erworbene Kompetenzen und Fähigkeiten der Studierenden werden wie o.g. Studienleistungen und Prüfungsleistungen behandelt. Solche Leistungen können für bis zu 50% der im Studiengang vorgesehenen CP angerechnet werden.

(2) Studienleistungen in anderen Studiengängen sowie dabei erbrachte Prüfungsleistungen können bei Gleichwertigkeit auf Antrag angerechnet werden. Vor der Beurteilung der Gleichwertigkeit von Studien, die außerhalb des ECTS erbracht wurden, kann die Zentralstelle für ausländisches Bildungswesen gehört werden. Äquivalenzvereinbarungen sowie Absprachen im Rahmen von Hochschulpartnerschaften sollen beachtet werden.

(3) Über die Anerkennung nach Absatz 1 bis 2 entscheidet der Prüfungsausschuss. Er kann die Anerkennung dem Vorsitzenden des Prüfungsausschusses übertragen.

(4) Zur Feststellung der Gleichwertigkeit der Prüfungsleistungen nach Absatz 1 bis 2 kann der Prüfungsausschuss in Zweifelsfällen ein Fachgespräch ansetzen. Der Prüfungsausschuss beauftragt zwei am Studiengang beteiligte Professoren mit der Durchführung des Fachgesprächs.

(5) Werden bei Quereinsteigern Studien- und Prüfungsleistungen anerkannt, sind die Noten - soweit die Notensysteme vergleichbar sind - zu übernehmen und nach Maßgabe der Prüfungsordnung in die Berechnung der Gesamtnote einzubeziehen. Maximal zwei Drittel der erforderlichen Studienleistungen können von Studiengängen außerhalb der JLU Gießen und der Hochschule Geisenheim anerkannt werden. Bei unvergleichbaren Notensystemen wird der Vermerk "bestanden" aufgenommen. Eine Kennzeichnung der Anerkennung im Zeugnis ist vorzusehen.

(6) Bachelor- und Master- Thesen anderer Studiengänge und anderer Hochschulen werden nicht anerkannt.

§ 8 Prüfungsformen

(1) Jedes Modul wird mit einer Prüfung abgeschlossen. Die Modulprüfung kann aus mehreren Teilprüfungen bestehen. Die Form der Prüfung ist in der Modulbeschreibung angegeben. Die Modulbeschreibung kann vorsehen, dass jede Teilprüfung bestanden sein muss.

(2) Klausurarbeiten beinhalten die Beantwortung einer Aufgabenstellung oder mehrerer Fragen. Die Bearbeitungszeit beträgt höchstens 90 Minuten. Die Bewertung erfolgt innerhalb von drei Wochen.

(3) Mündliche Prüfungen werden von zwei Prüfern als Einzelprüfung oder Gruppenprüfung abgehalten. Die Dauer der mündlichen Prüfung eines Moduls soll mindestens 15 Minuten und höchstens 30 Minuten je Kandidat betragen. Bei Gruppenprüfungen gilt diese Spanne je Prüfling. Die wesentlichen Ergebnisse sind in einem Protokoll festzuhalten. Das Ergebnis ist dem Kandidaten im Anschluss an die Prüfung bekanntzugeben.

(4) Weitere Prüfungsformen sind Referate mit oder ohne schriftliche Ausarbeitung, Hausarbeiten oder vergleichbare Formen, die eine Bewertung des individuellen Lernerfolges in einem Modul erlauben.

(5) Die Prüfer geben den Studierenden zu Beginn eines Moduls jeweils verbindlich die jeweilige Prüfungsform bzw. die Anteile der jeweiligen Prüfungsformen zur Bildung der Gesamtbewertung des Moduls bekannt.

(6) Im gesamten Prüfungsverfahren ist auf die Art und Schwere einer Behinderung oder chronischen Erkrankung Rücksicht zu nehmen. Art und Schwere einer Behinderung sind durch den Prüfling durch ein ärztliches Attest nachzuweisen, in Zweifelsfällen kann der Vorsitzende des Prüfungsausschusses ein amtsärztliches Attest verlangen. Macht ein Prüfling, gestützt auf das ärztliche Attest, glaubhaft, dass sie oder er wegen ihrer oder seiner körperlichen Behinderung oder chronischen Erkrankung nicht in der Lage ist, die Prüfungsleistung ganz oder teilweise in der vorgesehenen Form abzulegen, gleicht die Prüfungskommission durch entsprechende Maßnahmen, wie zum Beispiel eine Verlängerung der Bearbeitungszeit oder eine andere Gestaltung des Prüfungsverfahrens, diesen Nachteil aus.

(7) Wenn Prüfungsteilleistungen nicht bestanden wurden und eine Wiederholung nicht möglich ist, wird eine Ausgleichsprüfung durchgeführt. Die Ausgleichsprüfung bezieht sich auf die nicht bestandene(n) Prüfungsteilleistungen und muss diesen gleichwertig sein.

§ 9 Prüfungszeiträume

(1) Modulprüfungen werden innerhalb der im Anschluss an das Modul stattfindenden Prüfungszeiträume abgelegt. Es sind drei Prüfungszeiträume vorgesehen:

Der erste Prüfungszeitraum liegt in der Regel in der letzten Woche der Vorlesungszeit und in der ersten Woche der vorlesungsfreien Zeit des Semesters.

Der zweite Prüfungszeitraum liegt in der Woche vor Beginn der Vorlesungszeit des folgenden Semesters.

Der dritte Prüfungszeitraum liegt sechs Wochen nach Beginn der Vorlesungszeit des Folgesemesters.

(2) Die Studierenden können ihre modulabschließenden Prüfungen innerhalb des ersten oder innerhalb des zweiten Prüfungszeitraums wahrnehmen. Wiederholungsprüfungen und Nachholprüfungen sind im zweiten oder dritten Prüfungszeitraum möglich. Die Prüfungszeiträume werden vom Prüfungsausschuss jährlich festgelegt.

§ 10 Wiederholung von Modulprüfungen

(1) Ein nicht bestandenes Modul kann einmal wiederholt werden. Eine zweite Wiederholung ist in höchstens vier unterschiedlichen Modulen möglich. Die Wiederholung einer nicht bestandenen Modulprüfung erfolgt im nächstmöglichen Prüfungszeitraum. Die Anmeldung erfolgt automatisch.

(2) Kann ein Student aufgrund von ihm nicht zu vertretender Gründe an der Prüfung nicht teilnehmen, muss er die Prüfung im nächstmöglichen Prüfungszeitraum nachholen. Die Anmeldung erfolgt automatisch.

(3) Wird die erste Wiederholungsprüfung im zweiten Prüfungszeitraum nach § 9 (1) abgelegt und nicht bestanden, so kann der Studierende beantragen, die zweite Wiederholungsprüfung erst nach erneuter Teilnahme an dem Modul

im darauf folgenden ersten Prüfungszeitraum abzulegen. Der Antrag muss spätestens zehn Tage vor Beginn des dritten Prüfungszeitraums dem Prüfungsamt vorliegen.

(4) Bei letztmaliger Wiederholung einer Prüfung kann vom Modulverantwortlichen im Einvernehmen mit dem Kandidaten eine abweichende Prüfungsform vereinbart werden.

§ 11 Versäumnis, Täuschung, Ordnungsverstoß

(1) Eine Prüfungsleistung gilt als mit "nicht bestanden" bewertet, wenn der Kandidat einen Prüfungstermin ohne triftige Gründe versäumt oder wenn er nach Beginn der Prüfung ohne triftige Gründe von der Prüfung zurücktritt. Dasselbe gilt, wenn eine schriftliche Prüfungsleistung nicht innerhalb der vorgegebenen Bearbeitungszeit erbracht wird.

(2) Versucht der Kandidat das Ergebnis der Prüfungsleistung durch Täuschung oder Benutzung nicht zugelassener Hilfsmittel oder Quellen zu beeinflussen, wird die betreffende Prüfungsleistung mit "nicht bestanden" bewertet. Handelt es sich um den ersten Prüfungsversuch in einer modulabschließenden Prüfung, steht dem Prüfling nur noch die Wiederholungsprüfung offen. Handelt es sich um den ersten Prüfungsversuch innerhalb einer der modulbegleitenden Prüfungen eines Moduls, gelten die modulbegleitenden Prüfungen im betreffenden Modul insgesamt als nicht bestanden und dem Prüfling steht auch hier nur noch die Wiederholungsprüfung offen. Ist dem Prüfling in dem Studiengang bereits bei einer vorherigen Prüfung eine Täuschung nachgewiesen worden, gelten bei erneuter Täuschung die Prüfung und der Studiengang als endgültig nicht bestanden.

(4) Versucht der Prüfling das Ergebnis seiner Prüfungsleistungen durch Täuschung oder Benutzung nicht zugelassener oder nicht angegebener Hilfsmittel oder Quellen zu beeinflussen, wird die Prüfung als mit "Nicht Bestanden" (0 Prozent, Note 5,0 bzw. 0 Punkte) bewertet. Handelt es sich um den ersten Prüfungsversuch in einer modulabschließenden Prüfung, steht dem Prüfling nur noch die Wiederholungsprüfung offen. Handelt es sich um den ersten Prüfungsversuch innerhalb einer der modulbegleitenden Prüfungen eines Moduls, gelten die modulbegleitenden Prüfungen im betreffenden Modul insgesamt als nicht bestanden und dem Prüfling steht auch hier nur noch die Wiederholungsprüfung offen. Ist dem Prüfling in dem Studiengang bereits bei einer vorherigen Prüfung eine Täuschung nachgewiesen worden, gelten bei erneuter Täuschung die Prüfung und der Studiengang als endgültig nicht bestanden.

(3) Kandidaten, die den ordnungsgemäßen Ablauf der Prüfung stören, können durch den jeweiligen Prüfer von der Fortsetzung ausgeschlossen werden; in diesem Falle wird die betreffende Prüfungsleistung mit "nicht bestanden" bewertet.

§ 12 Anmeldung zu und Rücktritt von Modul-Prüfungen

(1) Die Meldefristen für die Prüfungen werden vom Prüfungsausschuss festgelegt und vom Prüfungsamt bekannt gegeben. Für Blockmodule oder die Erbringung von Teilleistungen in einem Modul können die Anmeldefristen verkürzt und verschoben werden.

(2) Anmeldung zur Prüfung und Rücktritt von einer Erstanmeldung sind bis spätestens 10 Tage vor Beginn des Prüfungszeitraums ohne Angabe von Gründen möglich. Bei Wiederholungs- und Nachholprüfungen ist kein Rücktritt möglich.

(3) Nach Ablauf der Frist ist ein Rücktritt von der Prüfung bei Vorliegen triftiger Gründe auf Antrag möglich. Der Antrag ist unverzüglich nach Bekanntwerden der Gründe beim zuständigen Prüfungsausschuss zu stellen. Die Gründe sind glaubhaft zu machen. Bei Krankheit ist mit dem Antrag ein ärztliches Attest vorzulegen. Im Zweifelsfall kann der Vorsitzende des Prüfungsausschusses ein amtsärztliches Attest verlangen. Der Krankheit des Prüflings steht die Krankheit eines von ihm überwiegend allein zu versorgenden Kindes bis zu 14 Jahren gleich. Eine Entscheidung über die Anerkennung der Gründe durch den Vorsitzenden des Prüfungsausschusses hat vor dem Prüfungstermin zu erfolgen.

(4) Liegt kein ordnungsgemäßer Rücktritt (nach Absatz 2) oder die Anerkennung triftiger Gründe (nach Absatz 3) vor, wird die Prüfung als nicht bestanden erklärt.

§ 13 Bewertung der Prüfungsleistungen, Bildung der Noten

(1) Module werden in ganzen Notenpunkten bewertet (siehe Tabelle 1, mittlere Spalte). Bei der Ermittlung einer Modulnote aus Teilnoten ist erforderlichenfalls auf den ganzen Notenpunkt zu runden, wobei bei einem Punktwert kleiner x,5 auf x abgerundet wird, bei einem Punktwert größer/gleich x,5 auf x+1 aufgerundet wird.

Tabelle 1: Modulnotentabelle

<u>Prozentbereiche zur Bewertung von Teilprüfungen</u>	<u>Notenpunkte</u>	<u>Verbalurteil</u>
<u>≥97</u>	<u>15</u>	<u>sehr gut mit Auszeichnung</u>
<u>≥92</u>	<u>14</u>	<u>sehr gut</u>
<u>≥87</u>	<u>13</u>	<u>sehr gut</u>
<u>≥82</u>	<u>12</u>	<u>gut</u>
<u>≥77</u>	<u>11</u>	<u>gut</u>
<u>≥73</u>	<u>10</u>	<u>gut</u>
<u>≥68</u>	<u>9</u>	<u>befriedigend</u>
<u>≥64</u>	<u>8</u>	<u>befriedigend</u>
<u>≥59</u>	<u>7</u>	<u>befriedigend</u>
<u>≥54</u>	<u>6</u>	<u>ausreichend</u>
<u>≥50</u>	<u>5</u>	<u>ausreichend</u>
<u>≥45</u>	<u>4</u>	<u>nicht bestanden</u>
<u>≥38</u>	<u>3</u>	<u>nicht bestanden</u>
<u>≥32</u>	<u>2</u>	<u>nicht bestanden</u>
<u>≥21</u>	<u>1</u>	<u>nicht bestanden</u>
<u>≥0</u>	<u>0</u>	<u>nicht bestanden</u>

(2) Eine Prüfung ist bestanden, wenn sie mindestens mit „ausreichend“ bewertet wurde.

§ 14 Einsicht in die Prüfungsakten

(1) Nach Abschluss des Prüfungsverfahrens wird dem Kandidaten auf Antrag Einsicht in seine schriftlichen Prüfungsarbeiten, die darauf bezogenen Gutachten der Prüfer und in die Prüfungsprotokolle gewährt.

(2) Der Antrag ist binnen eines Monats nach Bekanntgabe der Prüfungsergebnisse beim zuständigen Modulverantwortlichen zu stellen. § 60 der Verwaltungsgerichtsordnung gilt entsprechend. Ort und Zeit der Einsichtnahme werden vom Modulverantwortlichen festgelegt. Der Modulverantwortliche macht die Einsichtnahmen aktenkundig.

Abschnitt II: Studienaufbau

§ 15 Zulassung

(1) Voraussetzung für die Zulassung zum Master-Studiengang ist ein einschlägiger akademischer Abschluss, der entweder in Anlage 3 aufgeführt ist oder vom Prüfungsausschuss als gleichwertig zu den dort aufgeführten Studiengängen eingestuft wurde. Die Einschreibung erfolgt an der Justus-Liebig-Universität Gießen.

(2) Nicht zugelassen werden Kandidaten, die die Master-Prüfung im gleichen Studiengang an einer Hochschule endgültig nicht bestanden haben.

(3) Zur Prüfung der fachlichen Eignung wird für jeden Studiengang vom Prüfungsausschuss eine Zulassungskommission berufen. Sie besteht aus mindestens zwei Prüfungsberechtigten gemäß HHG § 18 Abs. 2 Professoren. Die jeweilige Zulassungskommission prüft die eingegangenen Bewerbungen und erstellt einen Entschließungsvorschlag für den Prüfungsausschuss. Die Entscheidung über die Zulassung zum Master-Studiengang sowie von Ausnahmen zu Abs. 1 erfolgt durch den Prüfungsausschuss.

(4) Ausländische Bewerberinnen oder Bewerber für einen Master-Studiengang, in dem von Beginn an die Unterrichtssprache Deutsch ist, müssen einen Sprachnachweis entsprechend der Ordnung für die Deutsche Sprachprüfung für den Hochschulzugang (DSH) von Studienbewerberinnen und Studienbewerbern mit ausländischer Hochschulzugangsberechtigung an der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 28. April 2010 in der jeweils gültigen

Fassung vorlegen. Der zuständige Prüfungsausschuss kann im Einvernehmen mit dem Akademischen Auslandsamt gleichwertige Zertifikate anerkennen.

§ 16 Studiengänge

Es werden drei Studiengänge mit dem Abschluss Master of Science angeboten:

1. Getränketechnologie
2. Oenologie
3. Weinwirtschaft

§ 17 Aufbau der Studiengänge

(1) Die Studiengänge können im Winter- oder Sommersemester begonnen werden.

(2) Das Master-Studium umfasst 120 CP und besteht aus:

1. Kernkompetenz (8 Module),
2. Profilbildung (8 Module) und
3. Master-Thesis (1 Modul).

(3) Jeder Studiengang enthält einen Kern- und einen Profibereich. Die Kernkompetenz umfasst die vorgeschriebenen Kernmodule, die Profilbildung erfolgt durch die gewählten Profilmodule.

§ 18 Kernkompetenz

(1) Die Kernkompetenz wird im Studiengang **Getränketechnologie** durch folgende Module vermittelt:

1. Lebensmittellehre
2. Prozesstechnik in Lebensmittel- und Dienstleistungsbetrieben
3. Angewandte Statistik
4. Qualitätssicherung und -beurteilung pflanzlicher Nahrungsrohstoffe
5. Mikrobiologie der Getränke
6. Anlagenplanung und Prozesstechnik
7. Lebensmittelsicherheit
8. Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten

(2) Die Kernkompetenz wird im Studiengang **Oenologie** durch folgende Module vermittelt:

1. Umweltchemie
2. Molecular Phytopathology
3. Biochemie in der Pflanzenproduktion
4. Angewandte Statistik
5. Technik und Mikrobiologie in der Oenologie
6. Biotechnologie und Gentechnik in Weinbau, Oenologie und Getränketechnologie
7. Verfahrensstrategien im Weinbau
8. Ökophysiologie und spezielle Ernährungsfragen der Rebe

(3) Die Kernkompetenz wird im Studiengang **Weinwirtschaft** durch folgende Module vermittelt:

1. Unternehmensführung in der Agrar- und Ernährungswirtschaft
2. Angewandte Ökonometrie
3. Marktlehre für Fortgeschrittene
4. Economic Development and World Agricultural Markets
5. Genossenschaftswesen in der Weinwirtschaft
6. Strategisches Management in der Weinwirtschaft
7. Ausgewählte Weinmärkte der Welt
8. Angewandte Weinmarktforschung

§ 19 Profilbildung

(1) Die Profilmodule sind aus dem Verzeichnis in Anlage 2 zu dieser Ordnung auszuwählen. Es müssen am Standort Gießen mindestens vier, am Standort Geisenheim mindestens zwei Profilmodule absolviert werden.

(2) Aus der Kernkompetenz eines anderen Master-Studienganges des FB 09 können bis zu vier Kernmodule als Profilmodule gewählt werden.

(3) Profilmodule können auch den Lehrangeboten anderer Fachbereiche der JLU und der Hochschule Geisenheim oder anderer Hochschulen entnommen werden, wenn sie im Umfang und der studienbegleitenden Prüfungsmöglichkeit den Modulen dieser Ordnung entsprechen. Die Wahl von Lehrangeboten aus anderen Fachbereichen bedarf der Zustimmung des Prüfungsausschusses.

(4) Über die Wahl der Profilmodule erstellen die Studierenden einen Studien- und Prüfungsplan. Dieser benennt die geplante Abfolge der Profilmodule und ihre Zuordnung zu den weiteren Studiensemestern. Zur Erstellung des Studien- und Prüfungsplanes kann der Studierende auf Wunsch ein Beratungsgespräch mit dem Studiengangsleiter vereinbaren. Der Studien- und Prüfungsplan kann von den Studierenden geändert werden. Bereits abgelegte Module und Module für die eine Prüfungsanmeldung ohne Rücktrittsmöglichkeit (§12 (2)) vorliegt können nicht mehr aus dem Studien- und Prüfungsplan herausgenommen werden.

(5) Die Profilmodule werden nach verfügbarer Kapazität angeboten.

(6) Die Studierenden können sich während ihres Studiums in weiteren als den vorgeschriebenen Modulen einer Prüfung unterziehen. Das Ergebnis ist in einem Zusatzzeugnis auszuweisen.

§ 20 Master-Thesis

(1) Die Master-Thesis besteht aus einem schriftlichen Teil (Master-Thesis) und einem mündlichen Teil (Kolloquium). Die Master-Thesis soll zeigen, dass der Kandidat in der Lage ist, innerhalb einer gegebenen Frist eine Aufgabenstellung selbständig nach wissenschaftlichen Methoden zu bearbeiten.

(2) Die Master-Thesis kann frühestens angemeldet werden, wenn sechs Kernmodule sowie die ggf. zur Zulassung zum Master-Studiengang erteilten Auflagen erfolgreich absolviert sind. Arbeitsthema und Datum der Ausgabe sind vom Prüfungsamt aktenkundig zu machen.

(3) Das Thema der Thesis ist einem der belegten Module zu entnehmen. Dem Kandidaten ist Gelegenheit zu geben, ein Thema vorzuschlagen. Auf Antrag sorgt der Vorsitzende des Prüfungsausschusses dafür, dass der Kandidat spätestens innerhalb eines Monats ein Thema erhält. Das Thema kann einmal innerhalb des ersten Monats der Bearbeitungszeit zurückgegeben werden.

(4) Die Master-Thesis kann vom Verantwortlichen oder einem dauerhaft in die Lehre eingebundenen Dozenten des Bezugsmoduls betreut werden.

(5) Der Bearbeitungszeitraum der Master-Thesis soll sechs Monate nicht überschreiten. Dazu ist das Thema so einzugrenzen, dass es in einer Bearbeitungszeit von 720 Stunden abgearbeitet werden kann. In begründeten Ausnahmefällen kann die Frist vom Prüfungsausschuss im Benehmen mit dem Betreuer um bis zu drei Monate verlängert werden.

(6) Die Master-Thesis ist in deutscher oder englischer Sprache abzufassen.

§ 21 Bewertung des schriftlichen Teils der Master-Thesis

(1) Der schriftliche Teil der Master-Thesis ist fristgerecht in dreifacher Ausfertigung beim Betreuer abzugeben. Der Abgabezeitpunkt ist aktenkundig zu machen. Der Prüfling hat schriftlich mit der Abgabe der Arbeit zu versichern, dass er diese selbständig verfasst und alle von ihm benutzten Quellen und Hilfsmittel in der Arbeit angegeben hat und dass er die Überprüfung mittels Anti-Plagiatssoftware duldet. Alle Stellen der Arbeit, die wörtlich oder sinngemäß aus Veröffentlichungen oder aus anderen fremden Mitteilungen entnommen wurden, sind als solche einzeln kenntlich zu machen. Ferner ist zu erklären, dass die Arbeit noch nicht in einem anderen Studiengang als Prüfungsleistung verwendet wurde. Die Arbeit ist zusätzlich in digitaler Form (durchsuchbar) einzureichen.

(2) Wird die Arbeit nicht fristgerecht abgegeben, gilt sie als mit „nicht ausreichend“ bewertet.

(3) Die Master Thesis wird von zwei Prüfern gem. § 18 Abs. 2 HHG bewertet. Einer der Prüfer muss die Prüfungsberechtigung an der Uni Gießen besitzen, der andere an der Hochschule Geisenheim. Einer der Prüfer muss Professor sein. Der Kandidat kann hierzu einen Vorschlag machen. Bei der Bewertung der Thesis muss als Prüfer beteiligt sein, wer das Thema gestellt und die Arbeit betreut hat.

(4) Die Bewertung der schriftlichen Master-Thesis muss von beiden Prüfern unverzüglich, spätestens sechs Wochen nach Einreichung, erfolgen. Die Note ergibt sich aus dem arithmetischen Mittel beider Beurteilungen.

(5) Eine nicht bestandene Master-Thesis kann einmal mit neuem Thema wiederholt werden. Die Vergabe muss spätestens sechs Wochen nach Mitteilung des ersten Ergebnisses beim Prüfungsamt beantragt werden. Bei Versäumnis dieser Frist erlischt der Prüfungsanspruch, es sei denn der Kandidat hat das Versäumnis nicht zu vertreten. § 20 gilt entsprechend. Eine zweite Wiederholung der Master-Thesis ist ausgeschlossen. Eine Rückgabe des Themas der Thesis ist nur zulässig, wenn der Kandidat bei der Anfertigung seiner ersten Master-Thesis davon keinen Gebrauch gemacht hatte, es sei denn, dass die Rückgabe des Themas aus Gründen erfolgte, die der Prüfling nicht zu vertreten hat. Eine zeitliche Verlängerung der Arbeit (gem. § 20 (5)) ist ausgeschlossen.

§ 22 Kolloquium und Gesamtnote der Master-Thesis

(1) Wurde der schriftliche Teil der Master-Thesis mindestens mit der Note „ausreichend“ bewertet, hat der Verfasser die wesentlichen Ergebnisse der Arbeit in einem Kolloquium zu präsentieren. Das Kolloquium soll spätestens sechs Wochen nach Bekanntgabe der Bewertung der schriftlichen Leistung erfolgen und wird von den beiden Prüfern gem. § 21 (3) bewertet.

(2) Das Kolloquium dauert mindestens 30 und maximal 45 Minuten. Den Termin bestimmen die Prüfer. Die Prüfer setzen die Note einvernehmlich fest. § 13 gilt entsprechend.

(3) Wurde das Kolloquium mit „nicht ausreichend“ bewertet, so kann es einmal wiederholt werden; eine Wiederholung der Master-Thesis ist in diesem Fall ausgeschlossen.

(4) Zum Kolloquium sind Mitglieder und Angehörige der Universität als Zuhörer zugelassen. Bei Störungen des Kolloquiums können die Prüfer die Öffentlichkeit ausschließen.

(5) Die Gesamtnote der Master-Thesis ergibt sich aus dem Durchschnitt der Noten der Arbeit und des Kolloquiums, wobei die Note der schriftlichen Arbeit dreifach und die Note der Kolloquium einfach gewichtet wird. Die Thesis ist bestanden, wenn die Arbeit und das Kolloquium jeweils mindestens mit der Note „ausreichend“ bewertet worden sind.

§ 23 Bestehen und Nichtbestehen des Master-Studiengangs – Gesamtbewertung

(1) Der Master-Studiengang ist insgesamt bestanden, wenn sämtliche Module jeweils mit mindestens „ausreichend“ bewertet sind.

(2) Die Gesamtnote der Master-Studiengangs ergibt sich aus dem Durchschnitt der Noten der nach § 17 (2) absolvierten Module. Dazu werden die Notenpunkte mit den jeweiligen Credits des Moduls multipliziert und die Summe durch die Gesamtzahl der im Studienprogramm vergebenen Credits dividiert.

(3) Zur Erstellung des Abschlusszeugnisses wird die – ausschließlich für die Berechnung der Zeugnisgesamtnote aus den einzelnen Modulnoten erstellte – differenzierte Notenpunktzahl, auf eine Nachkommastelle aufgerundet. Es wird ihr die entsprechende Dezimalnote (Tabelle 2, mittlere Spalte) zugeordnet.

Tabelle 2: Tabelle zur Erstellung des Abschlusszeugnisses

<i>Differenzierte Notenpunkte zur Bestimmung der Zeugnisgesamtnote</i>	<i>Dezimalnote als Zeugnisgesamtnote</i>	<i>Verbalurteil</i>
<i>15,0</i>	<i>0,7</i>	<i>sehr gut mit Auszeichnung</i>
<i>14,9</i>	<i>0,8</i>	<i>sehr gut mit Auszeichnung</i>

<u>14,8</u>	<u>0,8</u>	<u>sehr gut mit Auszeichnung</u>
<u>14,7</u>	<u>0,8</u>	<u>sehr gut mit Auszeichnung</u>
<u>14,6</u>	<u>0,9</u>	<u>sehr gut mit Auszeichnung</u>
<u>14,5</u>	<u>0,9</u>	<u>sehr gut mit Auszeichnung</u>
<u>14,4</u>	<u>0,9</u>	<u>sehr gut mit Auszeichnung</u>
<u>14,3</u>	<u>0,9</u>	<u>sehr gut mit Auszeichnung</u>
<u>14,2</u>	<u>1,0</u>	<u>sehr gut</u>
<u>14,1</u>	<u>1,0</u>	<u>sehr gut</u>
<u>14,0</u>	<u>1,0</u>	<u>sehr gut</u>
<u>13,9</u>	<u>1,1</u>	<u>sehr gut</u>
<u>13,8</u>	<u>1,1</u>	<u>sehr gut</u>
<u>13,7</u>	<u>1,1</u>	<u>sehr gut</u>
<u>13,6</u>	<u>1,2</u>	<u>sehr gut</u>
<u>13,5</u>	<u>1,2</u>	<u>sehr gut</u>
<u>13,4</u>	<u>1,2</u>	<u>sehr gut</u>
<u>13,3</u>	<u>1,2</u>	<u>sehr gut</u>
<u>13,2</u>	<u>1,3</u>	<u>sehr gut</u>
<u>13,1</u>	<u>1,3</u>	<u>sehr gut</u>
<u>13,0</u>	<u>1,3</u>	<u>sehr gut</u>
<u>12,9</u>	<u>1,4</u>	<u>sehr gut</u>
<u>12,8</u>	<u>1,4</u>	<u>sehr gut</u>
<u>12,7</u>	<u>1,4</u>	<u>sehr gut</u>
<u>12,6</u>	<u>1,5</u>	<u>sehr gut</u>
<u>12,5</u>	<u>1,5</u>	<u>sehr gut</u>
<u>12,4</u>	<u>1,6</u>	<u>sehr gut</u>
<u>12,3</u>	<u>1,6</u>	<u>sehr gut</u>
<u>12,2</u>	<u>1,7</u>	<u>gut</u>
<u>12,1</u>	<u>1,7</u>	<u>gut</u>
<u>12,0</u>	<u>1,7</u>	<u>gut</u>
<u>11,9</u>	<u>1,8</u>	<u>gut</u>
<u>11,8</u>	<u>1,8</u>	<u>gut</u>
<u>11,7</u>	<u>1,8</u>	<u>gut</u>
<u>11,6</u>	<u>1,9</u>	<u>gut</u>
<u>11,5</u>	<u>1,9</u>	<u>gut</u>
<u>11,4</u>	<u>1,9</u>	<u>gut</u>
<u>11,3</u>	<u>1,9</u>	<u>gut</u>
<u>11,2</u>	<u>2,0</u>	<u>gut</u>
<u>11,1</u>	<u>2,0</u>	<u>gut</u>
<u>11,0</u>	<u>2,0</u>	<u>gut</u>
<u>10,9</u>	<u>2,1</u>	<u>gut</u>
<u>10,8</u>	<u>2,1</u>	<u>gut</u>
<u>10,7</u>	<u>2,1</u>	<u>gut</u>
<u>10,6</u>	<u>2,2</u>	<u>gut</u>
<u>10,5</u>	<u>2,2</u>	<u>gut</u>
<u>10,4</u>	<u>2,2</u>	<u>gut</u>
<u>10,3</u>	<u>2,2</u>	<u>gut</u>
<u>10,2</u>	<u>2,3</u>	<u>gut</u>
<u>10,1</u>	<u>2,3</u>	<u>gut</u>
<u>10,0</u>	<u>2,3</u>	<u>gut</u>
<u>9,9</u>	<u>2,4</u>	<u>gut</u>
<u>9,8</u>	<u>2,4</u>	<u>gut</u>
<u>9,7</u>	<u>2,4</u>	<u>gut</u>
<u>9,6</u>	<u>2,5</u>	<u>gut</u>
<u>9,5</u>	<u>2,5</u>	<u>gut</u>
<u>9,4</u>	<u>2,6</u>	<u>gut</u>
<u>9,3</u>	<u>2,6</u>	<u>gut</u>
<u>9,2</u>	<u>2,7</u>	<u>befriedigend</u>
<u>9,1</u>	<u>2,7</u>	<u>befriedigend</u>
<u>9,0</u>	<u>2,7</u>	<u>befriedigend</u>
<u>8,9</u>	<u>2,8</u>	<u>befriedigend</u>
<u>8,8</u>	<u>2,8</u>	<u>befriedigend</u>
<u>8,7</u>	<u>2,8</u>	<u>befriedigend</u>
<u>8,6</u>	<u>2,9</u>	<u>befriedigend</u>
<u>8,5</u>	<u>2,9</u>	<u>befriedigend</u>
<u>8,4</u>	<u>2,9</u>	<u>befriedigend</u>

<u>8,3</u>	<u>2,9</u>	<u>befriedigend</u>
<u>8,2</u>	<u>3,0</u>	<u>befriedigend</u>
<u>8,1</u>	<u>3,0</u>	<u>befriedigend</u>
<u>8,0</u>	<u>3,0</u>	<u>befriedigend</u>
<u>7,9</u>	<u>3,1</u>	<u>befriedigend</u>
<u>7,8</u>	<u>3,1</u>	<u>befriedigend</u>
<u>7,7</u>	<u>3,1</u>	<u>befriedigend</u>
<u>7,6</u>	<u>3,2</u>	<u>befriedigend</u>
<u>7,5</u>	<u>3,2</u>	<u>befriedigend</u>
<u>7,4</u>	<u>3,2</u>	<u>befriedigend</u>
<u>7,3</u>	<u>3,2</u>	<u>befriedigend</u>
<u>7,2</u>	<u>3,3</u>	<u>befriedigend</u>
<u>7,1</u>	<u>3,3</u>	<u>befriedigend</u>
<u>7,0</u>	<u>3,3</u>	<u>befriedigend</u>
<u>6,9</u>	<u>3,4</u>	<u>befriedigend</u>
<u>6,8</u>	<u>3,4</u>	<u>befriedigend</u>
<u>6,7</u>	<u>3,4</u>	<u>befriedigend</u>
<u>6,6</u>	<u>3,5</u>	<u>befriedigend</u>
<u>6,5</u>	<u>3,5</u>	<u>befriedigend</u>
<u>6,4</u>	<u>3,6</u>	<u>befriedigend</u>
<u>6,3</u>	<u>3,6</u>	<u>befriedigend</u>
<u>6,2</u>	<u>3,7</u>	<u>ausreichend</u>
<u>6,1</u>	<u>3,7</u>	<u>ausreichend</u>
<u>6,0</u>	<u>3,7</u>	<u>ausreichend</u>
<u>5,9</u>	<u>3,8</u>	<u>ausreichend</u>
<u>5,8</u>	<u>3,8</u>	<u>ausreichend</u>
<u>5,7</u>	<u>3,8</u>	<u>ausreichend</u>
<u>5,6</u>	<u>3,9</u>	<u>ausreichend</u>
<u>5,5</u>	<u>3,9</u>	<u>ausreichend</u>
<u>5,4</u>	<u>3,9</u>	<u>ausreichend</u>
<u>5,3</u>	<u>3,9</u>	<u>ausreichend</u>
<u>5,2</u>	<u>4,0</u>	<u>ausreichend</u>
<u>5,1</u>	<u>4,0</u>	<u>ausreichend</u>
<u>5,0</u>	<u>4,0</u>	<u>ausreichend</u>

(4) Zusätzlich geprüfte Module gemäß § 19 (6) gehen nicht in die Berechnung der Gesamtnote ein.

Abschnitt III Zeugnis, Urkunde, Diploma Supplement

§ 24 Zeugnis

(1) Über den bestandenen Master-Studiengang ist ein Zeugnis in deutscher Sprache mit einer Übertragung in englischer Sprache auszustellen. Das Zeugnis trägt im Kopf die Bezeichnung der am Studiengang beteiligten Institutionen und enthält die Bezeichnung des Studiengangs, der einzelnen Module mit den in ihnen erzielten Noten, die Gesamtnote und die insgesamt erreichten Leistungspunkte. Die Gesamtnote wird als Dezimalnote zusammen mit dem entsprechenden Verbalurteil (§ 23, Tabelle 2, rechte Spalte) ausgewiesen.

(2) Das Zeugnis ist vom Vorsitzenden des Prüfungsausschusses zu unterzeichnen und mit dem Siegel der Hochschule versehen.

(3) Das Zeugnis trägt das Datum des Tages, an dem die letzte Prüfungsleistung bewertet wurde.

§ 25 Urkunde

(1) Nach Bestehen des Studiengangs gem. § 23 (1) erhält der Kandidat eine Urkunde, die die Verleihung des akademischen Grades beurkundet. Die Master-Urkunde trägt im Kopf die Bezeichnung der am Studiengang beteiligten Institutionen. Die Master-Urkunde wird vom Vorsitzenden des Prüfungsausschusses in Vertretung des Dekans des Fachbereichs Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement der Justus-Liebig-Universität Gießen und des Präsidenten und des Vizepräsidenten Lehre der Hochschule Geisenheim unterschrieben. Sie trägt das Datum des Zeugnisses und ist mit dem Siegel der Hochschule zu versehen.

§ 26 Diploma Supplement

Die Universität stellt ein Diploma Supplement (DS) entsprechend den internationalen Vorgaben aus, dabei ist der zwischen der Hochschulrektorenkonferenz und der Kultusministerkonferenz abgestimmte Text in der jeweils geltenden Fassung zu verwenden.

§ 27 Ungültigkeit der Master-Prüfung

(1) Hat der Kandidat bei einer Prüfung getäuscht und wird diese Tatsache erst nach der Aushändigung des Zeugnisses bekannt, so kann der Prüfungsausschuss nachträglich die Prüfung ganz oder teilweise für nicht bestanden erklären.

(2) Waren die Voraussetzungen für die Zulassung zu einer Prüfung nicht erfüllt, ohne dass der Kandidat hierüber täuschen wollte und wird diese Tatsache erst nach der Aushändigung des Zeugnisses bekannt, wird dieser Mangel durch das Bestehen der Prüfung geheilt. Hat der Kandidat die Zulassung vorsätzlich zu Unrecht erwirkt, so entscheidet der Prüfungsausschuss unter Beachtung der allgemeinen verwaltungsrechtlichen Grundsätze über die Rücknahme rechtswidriger Verwaltungsakte.

(3) Dem Kandidaten ist vor einer Entscheidung nach Absatz 1 und Absatz 2 Gelegenheit zur Stellungnahme zu geben.

(4) Das unrichtige Zeugnis ist einzuziehen und ein neues zu erteilen. Mit dem unrichtigen Zeugnis ist auch die Master-Urkunde einzuziehen, wenn die Master-Prüfung aufgrund einer Täuschung für "Nicht Bestanden" erklärt wurde. Eine Entscheidung nach Absatz 1 und Absatz 2 ist nach einer Frist von fünf Jahren ab der Kenntnis der Täuschung ausgeschlossen.

§ 28 Beschwerden und Widersprüche gegen das Prüfungsverfahren und gegen Prüfungsentscheidungen

(1) Gegen Entscheidungen des Vorsitzenden des Prüfungsausschusses ist Beschwerde möglich. Sie ist beim Vorsitzenden des Prüfungsausschusses einzulegen. Über die Beschwerde entscheidet der Prüfungsausschuss.

(2) Gegen Entscheidungen des Prüfungsausschusses ist Widerspruch möglich. Er ist beim Präsidenten der Justus-Liebig-Universität einzulegen.

§ 29 In-Kraft-Treten

Diese Ordnung tritt mit Beginn des Wintersemesters 2016/17 in Kraft.

Gießen, den 27.01.2016

Prof. Dr. Klaus Eder

Dekan des Fachbereichs Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement

Anlage 1: Studienverlaufspläne

Anlage 2: Modulverzeichnis

Anlage 3: Einschlägige Studiengänge

Anlage 1: Studienverlaufspläne

Idealtypischer Studienverlauf

Studienverlauf Master Getränketechnologie

1. Sem	Prozesstechnik in Lebensmittel- und Dienstleistungsbetrieben (MK 53)	Angewandte Statistik (MK 62)	Qualitätssicherung und -beurteilung pflanzlicher Nahrungsrohstoffe (MK 86)	Profilmodul	Profilmodul
2. Sem	Lebensmittellehre (MK 32)	Profilmodul	Profilmodul	Profilmodul	Profilmodul
3. Sem	Mikrobiologie der Getränke (GM22)	Anlagenplanung und Prozesstechnik (GM 27)	Lebensmittelsicherheit (GM 28)	Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten (GM 29)	Profilmodul
4. Sem.	Profilmodul	Master Thesis			

Studienverlauf Master Oenologie

1. Sem	Molecular Phytopathology (MK 57)	Biochemie in der Pflanzenproduktion (MK 59)	Angewandte Statistik (MK 62)	Umweltchemie (MK 36)	Profilmodul
2. Sem	Profilmodul	Profilmodul	Profilmodul	Profilmodul	Profilmodul
3. Sem	Technik und Mikrobiologie in der Oenologie (GM 01)	Biotechnologie und Gentechnik in Weinbau, Oenologie und Getränketechnologie (GM 02)	Ökophysiologie und spezielle Ernährungsfragen der Rebe (GM 06)	Profilmodul	Profilmodul
4. Sem.	Verfahrensstrategien im Weinbau (GM 04)	Master Thesis			

Studienverlauf Master Weinwirtschaft

1. Sem	Angewandte Ökonometrie (MK 03)	Profilmodul	Profilmodul	Profilmodul	Profilmodul
2. Sem	Unternehmensführung in der Agrar- und Ernährungswirtschaft (MK 01)	Marktlehre für Fortgeschrittene (MK 45)	Economic Development and World Agricultural Markets (MK 67)	Profilmodul	Profilmodul
3. Sem	Strategisches Management in der Weinwirtschaft (GM 21)	Ausgewählte Weinmärkte der Welt (GM 25)	Genossenschaftswesen in der Weinwirtschaft (GM 16)	Profilmodul	Profilmodul
4. Sem.	Angewandte Weinmarktforschung (GM 18)	Master Thesis			

Anlage 2: Modulbeschreibungen

M. Sc. Getränketechnologie

Kernmodule des ersten Studienjahres (Gießen)

MK 32 – Lebensmittellehre*

MK 53 - Prozesstechnik in Lebensmittel- und Dienstleistungsbetrieben

MK 62 - Angewandte Statistik*

MK 86 - Qualitätssicherung und -beurteilung pflanzlicher Nahrungsrohstoffe*

MK 86 - Qualitätssicherung und -beurteilung pflanzlicher Nahrungsrohstoffe				1./2. Sem.;	6 CP
<u>Englische Modulbezeichnung</u>		Quality Aspects and Quality Analysis of Unprocessed Plant-based Foodstuffs			
<u>FB / Institut / Professur</u>		Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung I / Pflanzenbau			
<u>Verwendet in Studiengang (Sem.)</u>		Getränketechnologie, Master (1./2.)			
<u>Modulverantwortliche/r</u>		Prof. Dr. Bernd Honermeier			
<u>Dozenten/innen</u>		Prof. Dr. Honermeier und Mitarbeiter/innen, AkR PD Dr. Yan			
<u>Teilnahmevoraussetzungen</u>		keine (empfohlen: Kenntnisse in Nutzpflanzenproduktion und Pflanzlichen Lebensmitteln)			
<u>Kompetenzziele</u>		Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> besitzen differenzierte Kenntnisse über Inhaltsstoffe in Nahrungspflanzen und Qualitätsanforderungen an pflanzliche Nahrungsrohstoffe, sind in der Lage, praktische Laboranalysen pflanzlicher Nahrungsrohstoffe durchzuführen, haben ein profundes Wissen über die Maßnahmen und Faktoren der Qualitätsbeeinflussung bei der Erzeugung und Erstverarbeitung von pflanzlichen Nahrungsrohstoffen, haben Einblick in verschiedene Betriebe der Verarbeitung von Nahrungsrohstoffen und verstehen deren Verarbeitungsprozesse 			
<u>Modulinhalte</u>		<ul style="list-style-type: none"> Vorschriften, Geräte und ISO-Richtlinien bei der Probenahme und Probenentzug sensorische Beurteilung von Analysengut indirekte und direkte Methoden zur Analyse der Produktqualität Qualitätsanforderungen und Maßnahmen der Qualitätssicherung bei pflanzlichen Rohstoffen: Nahrungsgetreide, Brau- und Ethanolgetreide, Ölsaaten, Speisehülsenfrüchte, Speise-, Stärke- und Industriekartoffeln, Zuckerpflanzen, Sonderkulturen Technologischer Ablauf der Gewinnung von Rübenzucker, Speiseöl und Malz sowie von Produkten aus der Schäl- und Mehlmüllerei 			
<u>Lehrveranstaltungsform(en)</u>		Vorlesung (50%), Übung (40%), Exkursion (10%)			
<u>Workload in Stunden</u>	<u>Workload insgesamt</u>	180 Stunden			
		<u>A Lehrveranstaltungen</u>		<u>B selbst gestaltete Arbeit</u>	<u>C Prüfung</u>
		<u>a Präsenzstunden</u>	<u>b Vor-/Nachbereitung</u>		<u>Summe</u>
	<u>Vorlesung</u>	30	90		
	<u>Seminar</u>				
	<u>Praktikum</u>				
	<u>Übung</u>	24			
	<u>Exkursion</u>	6			
	<u>Hausaufgaben</u>				
	<u>Workload insgesamt</u>	60	90	30	180 / 6 CP
<u>Modul- prüfung</u>	<u>Prüfungsform(en)</u>	a) Klausur, Zwischenprüfung (Klausur) oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8).			
	<u>Bildung der Modulnote</u>	Klausur (60 %), Zwischenprüfung (40%)			
	<u>Form der Ausgleichsprüfung</u>				
	<u>Art der Wiederholungsprüfung</u>	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung.			
<u>Angebotsrhythmus</u>		WiSe		Dauer 1 Semester	
<u>Aufnahmekapazität</u>		40			
<u>Unterrichtssprache</u>		Deutsch			
<u>Homepage</u>		http://wi.uni-giessen.de/wps/fb09/home/Honermeier/			

* Zu den Modulbeschreibungen der Module wird verwiesen auf die Anlagen der Studien- und Prüfungsordnung des Fachbereichs 09 „Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement“ (MUG: http://www.uni-giessen.de/cms/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AoeU)

Kernmodule des zweiten Studienjahres (Geisenheim)

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

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

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

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

M. Sc. Oenologie

Kernmodule des ersten Studienjahres (Gießen)

MK 36 – Umweltchemie*

MK 57 - Molecular Phytopathology*

MK 59 - Biochemie in der Pflanzenproduktion*

MK 62 - Angewandte Statistik*

* Zu den Modulbeschreibungen der Module wird verwiesen auf die Anlagen der Studien- und Prüfungsordnung des Fachbereichs 09 „Agrarwissenschaften, Ökotoxikologie und Umweltmanagement“ (MUG: http://www.uni-giessen.de/cms/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AoeU)

Kernmodule des zweiten Studienjahres (Geisenheim)

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

GM 02 - Biotechnologie und Gentechnik in Weinbau, Oenologie und Getränketechnologie		3./4. Sem.;	6 CP		
<u>Englische Modulbezeichnung</u>		Biotechnology an genetic engineering			
<u>FB / Institut / Professur</u>		Hochschule Geisenheim / Zentrum für Analytische Chemie & Mikrobiologie / Institut für Mikrobiologie & Biochemie			
<u>Verwendet in Studiengang (Sem.)</u>		Oenologie, Master (3./4.)			
<u>Modulverantwortliche/r</u>		Dr. Christian von Wallbrunn			
<u>Dozenten/innen</u>		von Wallbrunn, Dietrich, Eimert			
<u>Teilnahmevoraussetzungen</u>		keine			
<u>Kompetenzziele</u>		<u>Die Studierenden</u> <ul style="list-style-type: none"> haben Kenntnisse über die wissenschaftliche Basis zur Charakterisierung und Konstruktion gentechnisch veränderter Mikroorganismen und Pflanzen im Vergleich zu klassischen Züchtungstechniken haben Einblick in den sicheren Umgang mit gentechnisch veränderten Organismen, aus gentechnisch veränderten Organismen produzierten Enzymen und Agenzien, die rechtliche Situation und die Veränderungen in den bisherigen produktionstechnischen Verfahren und Endprodukten haben Kenntnisse zur Bedeutung und Anwendungstechniken von Enzymen in der Lebensmittelindustrie 			
<u>Modulinhalte</u>		<ul style="list-style-type: none"> Techniken zur Charakterisierung und Erzeugung rekombinanter Mikroorganismen und Pflanzen Analytische Charakterisierung der mit modifizierten Organismen erzeugten Produkte Biotechnologische Produktions- und Aufreinigungsverfahren Herstellung, Aufreinigung und Einsatz von Enzymen Enzymkinetiken 			
<u>Lehrveranstaltungsform(en)</u>		Vorlesung (50%), Übung (50%)			
<u>Workload in Stunden</u>	<u>Workload insgesamt</u>	180 Stunden			
		<u>A Lehrveranstaltungen</u>		<u>B selbst gestaltete Arbeit</u>	<u>C Prüfung</u>
		<u>a Präsenzstunden</u>	<u>b Vor-/Nachbereitung</u>		<u>Summe</u>
	<u>Vorlesung</u>	30	30		
	<u>Seminar</u>				
	<u>Praktikum</u>				
	<u>Übung</u>	30	30		
	<u>Exkursion</u>				
	<u>Hausaufgaben</u>				
	<u>Workload insgesamt</u>	60	60	30	30
					180 / 6 CP
<u>Modulprüfung</u>	<u>Prüfungsform(en)</u>	a) Klausur, Protokolle oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	<u>Bildung der Modulnote</u>	Klausur (67 %), Protokolle (33 %)			
	<u>Form der Ausgleichsprüfung</u>				
	<u>Art der Wiederholungsprüfung</u>	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
<u>Angebotsrhythmus</u>		WiSe		Dauer 1 Semester	
<u>Aufnahmekapazität</u>		nicht limitiert			
<u>Unterrichtssprache</u>		deutsch			
<u>Homepage</u>		http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-mikrobiologie-biochemie.html			

GM 04 - Verfahrensstrategien im Weinbau		3./4. Sem.;	6 CP			
Englische Modulbezeichnung	Processing strategies in viticulture					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Wein- & Gartenbau / Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Oenologie, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Dr. Manfred Stoll					
Dozenten/innen	Schultz, Löhnertz, Schwarz, Stoll					
Teilnahmevoraussetzungen	keine					
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> haben Kenntnisse über den Wasserhaushalt von Boden und Pflanze haben Kenntnisse über spezielle Anbausysteme, Methoden der Bestandsdiagnostik, Precision Management, Standortbewertung und Terroir 					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> Verfahren zur Steuerung von Bewässerungssystemen Verfahren zur Standortbewertung Bewertungsverfahren zur Qualitätsbeurteilung im Weinberg GIS, GPS, automatische Ertragserfassung, Kartierungsverfahren, Funktionsweise verschiedener Anbausysteme 					
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Übung (50%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden				
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung			Summe
	Vorlesung	30	30			
	Seminar					
	Praktikum					
	Übung	30	30			
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt	60	60	30	30	180 / 6 CP	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpeZO § 8)				
	Bildung der Modulnote	Klausur (100 %)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung				
Angebotsrhythmus	SoSe		Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	nicht limitiert					
Unterrichtssprache	deutsch					
Homepage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-allgemeinen-oekologischen-weinbau.html					

GM 06 - Ökophysiologie und spezielle Ernährungsfragen der Rebe		3./4. Sem.;	6 CP		
Englische Modulbezeichnung	<u>Eco-physiology and plant nutrition of grapes</u>				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Wein-& Gartenbau / Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	<u>Oenologie, Master (3./4.)</u>				
Modulverantwortliche/r	<u>Dr. Manfred Stoll</u>				
Dozenten/innen	<u>Löhnertz, Stoll, LA (Schaller)</u>				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>haben theoretische Kenntnisse in öko- und ertragsphysiologischen Aspekten perennierender Kulturen</u> • <u>haben Kenntnisse über spezielle Aspekte der Ernährung von Reben</u> • <u>kennen Forschungsmethoden der Ökophysiologie und Ertragsphysiologie bei perennierenden Arten</u> • <u>kennen die Grundlagen der Stressphysiologie</u> • <u>haben Kenntnisse über die Source-Sink Verhältnisse</u> 				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Ernährung und Qualitätsbildung bei Reben</u> • <u>Physiologie der Inhaltsstoffbildung</u> • <u>Anwendung ökophysiologischer Meßmethoden</u> • <u>Physiologische Anpassungsreaktionen bei abiotischem Stress</u> • <u>Bedeutung von Source-Sink Reaktionen</u> • <u>Moderne Analyseverfahren zur Kultursteuerung</u> 				
Lehrveranstaltungsform(en)	<u>Vorlesung (75%), Seminar (25%)</u>				
Workload in Stunden	<u>Workload insgesamt</u>	<u>180 Stunden</u>			
		<u>A Lehrveranstaltungen</u>		<u>B selbst gestaltete Arbeit</u>	<u>C Prüfung</u>
		<u>a Präsenzstunden</u>	<u>b Vor-/Nachbereitung</u>		<u>Summe</u>
	<u>Vorlesung</u>	45	40		
	<u>Seminar</u>	15	20		
	<u>Praktikum</u>				
	<u>Übung</u>				
	<u>Exkursion</u>				
<u>Hausaufgaben</u>					
<u>Workload insgesamt</u>	60	60	30	30	180 / 6 CP
Modulprüfung	<u>Prüfungsform(en)</u>	<u>a) mündliche Prüfung oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)</u>			
	<u>Bildung der Modulnote</u>	<u>mündliche Prüfung (100 %)</u>			
	<u>Form der Ausgleichsprüfung</u>				
	<u>Art der Wiederholungsprüfung</u>	<u>mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung</u>			
<u>Angebotsrhythmus</u>	<u>WiSe</u>		<u>Dauer 1 Semester</u>		
<u>Aufnahmekapazität</u>	<u>nicht limitiert</u>				
<u>Unterrichtssprache</u>	<u>deutsch</u>				
<u>Homepage</u>	<u>http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-allgemeinen-oekologischen-weinbau.html</u>				

M. Sc. Weinwirtschaft

Kernmodule des ersten Studienjahres (Gießen)

MK 01 - Unternehmensführung in der Agrar- und Ernährungswirtschaft*

MK 03 - Angewandte Ökonometrie*

MK 45 - Marktlehre für Fortgeschrittene*

MK 67 - Economic Development and World Agricultural Markets*

* Zu den Modulbeschreibungen der Module wird verwiesen auf die Anlagen der Studien- und Prüfungsordnung des Fachbereichs 09 „Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement“ (MUG: http://www.uni-giessen.de/cms/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AoeU)

Kernmodule des zweiten Studienjahres (Geisenheim)

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

GM 18 - Angewandte Weinmarktforschung				3./4. Sem.;	6 CP
<u>Englische Modulbezeichnung</u>		Applied Wine Market Research			
<u>FB / Institut / Professur</u>		Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Betriebswirtschaft und Marktforschung			
<u>Verwendet in Studiengang (Sem.)</u>		Weinwirtschaft, Master (3./4.)			
<u>Modulverantwortliche/r</u>		Prof. Dr. Simone Loose			
<u>Dozenten/innen</u>		Prof. Dr. Simone Loose, Dr. Gergely Szolnoki			
<u>Teilnahmevoraussetzungen</u>		Angewandte Ökonometrie (MK 03)			
<u>Kompetenzziele</u>		<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • können empirische Fragestellungen zu Weinmärkten in ökonomische Modelle einbringen, • können empirische Erhebungskonzepte für konkrete Fragestellungen entwerfen und umsetzen, • können erhobene Daten unter Anwendung ökonomischer und / oder anderer statistischer Methoden auswerten und interpretieren, • können Ergebnisse qualitativer und quantitativer Untersuchungen auswerten und Handlungsempfehlungen für die Getränkewirtschaft daraus ableiten 			
<u>Modulinhalte</u>		<ul style="list-style-type: none"> • Qualitative und quantitative Methoden für den Weinmarkt • Entwicklung von Erhebungskonzepten bei Weinkonsumenten • Methoden der Stichprobenziehung • Statistische Auswertung mit verfügbarer Software • Anschauliche Darstellung der Ergebnisse und Interpretation • Erstellen eines Beitrages zur Veröffentlichung 			
<u>Lehrveranstaltungsform(en)</u>		Vorlesung (30%), Seminar (20%), Übung (50%)			
<u>Workload in Stunden</u>	<u>Workload insgesamt</u>	180 Stunden			
		<u>A Lehrveranstaltungen</u>		<u>B selbst gestaltete Arbeit</u>	<u>C Prüfung</u>
		<u>a Präsenzstunden</u>	<u>b Vor-/Nachbereitung</u>		<u>Summe</u>
	<u>Vorlesung</u>	18	18		
	<u>Seminar</u>	12	12		
	<u>Praktikum</u>				
	<u>Übung</u>	30			
	<u>Exkursion</u>				
	<u>Hausaufgaben</u>				
	<u>Workload insgesamt</u>	60	30	60	30
					180 / 6 CP
<u>Modul- prüfung</u>	<u>Prüfungsform(en)</u>	a) Vortrag (mit PP-Präsentation), Verteidigung oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	<u>Bildung der Modulnote</u>	Vortrag (30 %), Verteidigung (70 %)			
	<u>Form der Ausgleichsprüfung</u>				
	<u>Art der Wiederholungsprüfung</u>	Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
<u>Angebotsrhythmus</u>	SoSe		Dauer 1 Semester		
<u>Aufnahmekapazität</u>	20				
<u>Unterrichtssprache</u>	deutsch und englisch				
<u>Homepage</u>	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-betriebswirtschaft-marktforschung.html				

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

GM 25 - Ausgewählte Weinmärkte der Welt		3./4. Sem.;	6 CP		
Englische Modulbezeichnung	Selected Wine Markets of the World				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Ökonomie / Institut für Management & Marketing				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Weinwirtschaft, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Erik Schweickert				
Dozenten/innen	Prof. Dr. Erik Schweickert				
Teilnahmevoraussetzungen	keine (empfohlen: Grundkenntnisse in Marktanalyse)				
Kompetenzziele	Die Studierenden können: <ul style="list-style-type: none"> • die wichtigsten Weinerzeuger- und -verbraucherländer beschreiben • ausgewählte Weinmärkte anhand von Kriterien abgrenzen • Weinmarktentwicklungen theoretisch und empirisch analysieren • weinrechtliche Rahmenbedingungen vergleichen und ihre ökonomischen Wirkungen analysieren 				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Internationaler Weinmarkt • Internationales Weinrecht im Vergleich • Ursachenanalyse unterschiedlicher Weinmarktentwicklungen • Handelsstrukturen im internationalen Vergleich • Vergleich von Länder- und Unternehmensstrategien 				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (30%), Seminar (30%), Exkursion (40%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	18	15		
	Seminar	18	15		
	Praktikum				
	Übung				
	Exkursion	24			
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP
Modul- prüfung	Prüfungsform(en)	a) Vortrag (mit PP-Präsentation) und mündliche Prüfung oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote	Vortrag (30 %), mündliche Prüfung (70 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus	WiSe	Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	20				
Unterrichtssprache	Deutsch und Englisch				
Homepage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/ag-management-marketing.html				

Profilmodule des ersten Studienjahres (Gießen)

Zu den Modulbeschreibungen der Module wird verwiesen auf die Anlagen der Studien- und Prüfungsordnung des Fachbereichs 09 „Agrarwissenschaften, Ökotoxikologie und Umweltmanagement“ (MUG: http://www.uni-giessen.de/cms/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AoeU)

Profilmodule des zweiten Studienjahrs (Geisenheim)

GM 07 - Ökologischer Weinbau		3./4. Sem.;	6 CP			
Englische Modulbezeichnung	Organic viticulture					
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Wein- & Gartenbau / Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)					
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Randolph Kauer					
Dozenten/innen	N.N.					
Teilnahmevoraussetzungen	keine					
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>kennen die pflanzenbaulichen Unterschiede weinbaulicher Bewirtschaftungs-systeme, die internationalen Unterschiede und Entwicklungen sowie deren Historie,</u> • <u>können die Anbausysteme rechtlich einordnen,</u> • <u>besitzen speziell vertiefte Kenntnisse pflanzenbaulicher Anforderungen des ökologischen Weinbaus (Anbautechnik, Bodenpflege und Düngung, Phytomedizin),</u> • <u>kennen die Richtlinien zur Verarbeitung, Deklaration und Kontrolle ökologisch erzeugter Weine,</u> • <u>sind befähigt, den ökologischen Weinbau aus ökonomischer Sicht zu bewerten</u> 					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltige Produktionssysteme • Ökologischer Weinbau (EC 2092/91 u. deutscher Standard) • Organische u. biodynamische Wirtschaftsweise • Gesetzliche Vorgaben in Anbau und Verarbeitung • Geschichte ökologisch - orientierter Anbauverfahren • Praxis des ökologischen Weinbaus • Methodik der Umstellung • Angepasste Bodenbewirtschaftung • Pflanzenschutz im ökologischen Weinbau • Biologische Kontrollverfahren • Alternative Methoden der Qualitätsbewertung • Ökonomie und Vermarktung 					
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (50%), Seminar (25%), Exkursion (25%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden				
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenz-stunden	b Vor-/Nach-bereitung			Summe
	Vorlesung	30	60			
	Seminar	15	30			
	Praktikum					
	Übung					
	Exkursion	15	30			
Hausaufgaben						
Workload insgesamt	60	120			180 / 6 CP	
Modul- prüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur und Seminarvortrag oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)				
	Bildung der Modulnote	Klausur (50 %), Seminarvortrag (50%)				
	Form der Ausgleichs- prüfung					
	Art der Wiederholungs- prüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung				
Angebotsrhythmus	SoSe	Dauer 1 Semester				
Aufnahmekapazität	nicht limitiert					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Homepage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-allgemeinen-oekologischen-weinbau.html					

GM 08 - Phytomedizin im Weinbau		3./4. Sem.;	6 CP		
Englische Modulbezeichnung	Phytopathology in viticulture				
FB / Institut / Professur	Hochschule Geisenheim / Zentrum für Angewandte Biologie / Institut für Phytomedizin				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Annette Reineke				
Dozenten/innen	Reineke, Berkelmann-Löhnertz				
Teilnahmevoraussetzungen	Kenntnisse der Ursachen abiotischer und biotischer Schäden an Kulturpflanzen sowie den Grundlagen und der Durchführung von Pflanzenschutzmaßnahmen, wie sie z.B. in dem Modul „Phytomedizin“ des BSc Studiengangs „Weinbau & Oenologie“, Hochschule Geisenheim vermittelt werden.				
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>kennen die wichtigsten Prozesse, die bei der Besiedelung und Infektion der Rebe durch Phytopathogene bzw. herbivore Insekten eine Rolle spielen</u> • <u>sind in der Lage, die Zusammenhänge bei der Entstehung von Resistenzerscheinungen der Rebe gegenüber Schaderregern als Grundlage für spezifische Bekämpfungsmaßnahmen zu beurteilen</u> • <u>kennen spezielle Rebrkrankheiten und Schädlinge der europäischen und außereuropäischen Weinbaugebiete und haben sich mit den dazugehörigen aktuellen Forschungsansätzen befasst</u> • <u>können Laboruntersuchungen zur Wirkungsweise von Pflanzenschutzmitteln auf Schaderreger der Rebe durchführen</u> 				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Analyse der Wechselwirkungen zwischen Pathogenen bzw. herbivoren Insekten und der Rebe (Wirtsfindung, Besiedelung, Infektion, Rolle von chemischen Signalstoffen, Abwehrmechanismen der Rebe, Resistenzerscheinungen)</u> • <u>Krankheiten und Schädlinge in europäischen und außereuropäischen Weinbaugebieten</u> • <u>Experimentelle Methoden zur Überprüfung der Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf Schaderreger an der Rebe</u> • <u>Seminar über aktuelle Forschungsthemen im Rebschutz</u> 				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (25%), Seminar (25%), Praktikum (50%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	15	30		
	Seminar	15	30		
	Praktikum	30	60		
	Übung				
	Exkursion				
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	120			180 / 6 CP
Modul- prüfung	Prüfungsform(en)	a) Fachgespräch, Seminarvortrag mit schriftlicher Ausarbeitung, Praktikumsprotokoll oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)			
	Bildung der Modulnote	Fachgespräch (30%), Seminarvortrag mit schriftlicher Ausarbeitung (30%), Praktikumsprotokoll (40%)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung			
Angebotsrhythmus	WiSe	Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	nicht limitiert				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Homepage	http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-phytomedizin.html				

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

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

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

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

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

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

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

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

GM 32 - Energie und Umwelt		3./4. Sem.;	6 CP			
<u>Englische Modulbezeichnung</u>	<u>Energy and Environment</u>					
<u>FB / Institut / Professur</u>	<u>Agrarwissenschaften, Ökotropologie und Umweltmanagement / Institut für Landtechnik / Landtechnik</u>					
<u>Verwendet in Studiengang (Sem.)</u>	<u>Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)</u>					
<u>Modulverantwortliche/r</u>	<u>Prof. Dr. Hans-Peter Schwarz</u>					
<u>Dozenten/innen</u>	<u>Prof. Dr. Hans-Peter Schwarz, Dr. Rainer Keicher</u>					
<u>Teilnahmevoraussetzungen</u>	<u>keine</u>					
<u>Kompetenzziele</u>	<u>Die Studierenden</u> <ul style="list-style-type: none"> • <u>haben Kenntnisse über Geräte und Verfahren moderner Energietechniken</u> • <u>können Verfahrensziele und Verfahrensoptimierungen energetischer Verfahren darstellen und sind in der Lage, die geeignete Technik auszuwählen und zu bewerten</u> • <u>kennen die typischen Eigenschaften und Vorzüge der unterschiedlichen regenerativen Energietechniken und können die Grundprobleme des globalen Energiesystems darstellen</u> 					
<u>Modulinhalte</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Ziele und Aufgaben der Energietechnik</u> • <u>Rechtsfragen und Qualitätsmanagement</u> • <u>Verfahrenstechnik fossile Brennstoffe</u> • <u>Verfahrenstechnik Erdwärme</u> • <u>Verfahrenstechnik Windkraft</u> • <u>Verfahrenstechnik Photovoltaik</u> • <u>Verfahrenstechnik Solarthermie</u> • <u>Verfahrenstechnik Wasserkraft</u> • <u>Verfahrenstechnik Biogas</u> • <u>Verfahrenstechnik Energiepflanzen</u> 					
<u>Lehrveranstaltungsform(en)</u>	<u>Vorlesung (60%), Seminar (25%), Exkursion (15%)</u>					
<u>Workload in Stunden</u>	<u>Workload insgesamt</u>	<u>180 Stunden</u>				
		<u>A Lehrveranstaltungen</u>		<u>B selbst gestaltete Arbeit</u>	<u>C Prüfung</u>	
		<u>a Präsenzstunden</u>	<u>b Vor-/Nachbereitung</u>			<u>Summe</u>
	<u>Vorlesung</u>	<u>36</u>	<u>72</u>			
	<u>Seminar</u>	<u>15</u>	<u>30</u>			
	<u>Praktikum</u>					
	<u>Übung</u>					
	<u>Exkursion</u>	<u>9</u>	<u>18</u>			
<u>Hausaufgaben</u>						
<u>Workload insgesamt</u>	<u>60</u>	<u>120</u>			<u>180 / 6 CP</u>	
<u>Modulprüfung</u>	<u>Prüfungsform(en)</u>	<u>a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)</u>				
	<u>Bildung der Modulnote</u>	<u>Klausur (100%)</u>				
	<u>Form der Ausgleichsprüfung</u>					
	<u>Art der Wiederholungsprüfung</u>	<u>Klausur oder mündliche Prüfung oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung</u>				
<u>Angebotsrhythmus</u>	<u>WiSe</u>	<u>Dauer 1 Semester</u>				
<u>Aufnahmekapazität</u>	<u>nicht limitiert</u>					
<u>Unterrichtssprache</u>	<u>Deutsch</u>					
<u>Homepage</u>	<u>http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/wein-und-gartenbau/institute-ags/technik.html</u>					

GM 33 - Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen			3./4. Sem.;	6 CP	
<u>Englische Modulbezeichnung</u>	<u>Valorisation of Fruits and Vegetables</u>				
<u>FB / Institut / Professur</u>	<u>Hochschule Geisenheim / Zentrum für Analytische Chemie & Mikrobiologie / Institut für Weinanalytik & Getränkeforschung</u>				
<u>Verwendet in Studiengang (Sem.)</u>	<u>Profil GT, OEN, WW, Master (3./4.)</u>				
<u>Modulverantwortliche/r</u>	<u>Prof. Dr. Frank Will</u>				
<u>Dozenten/innen</u>	<u>Dr. Frank Will</u>				
<u>Teilnahmevoraussetzungen</u>	<u>keine</u>				
<u>Kompetenzziele</u>	<u>Die Studierenden</u> <ul style="list-style-type: none"> • <u>haben Kenntnisse über die Bedeutung sekundärer Inhaltsstoffe von Früchten und Gemüsen</u> • <u>kennen die verfahrenstechnischen Grundlagen zur Anreicherung pflanzlicher Sekundärmetabolite</u> • <u>sind in der Lage, Sekundärstoffextrakte zur weiteren Verwendung innerhalb einer Wertschöpfungskette zu gewinnen</u> • <u>können die Qualität dieser Produkte chemisch-analytisch bewerten</u> 				
<u>Modulinhalte</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Aufschlussarten von Früchten und Gemüsen</u> • <u>Gewinnung sekundärer Pflanzenstoffe aus Maischen und Trester</u> • <u>Primärextraktgewinnung mittels verschiedener Trenntechniken</u> • <u>Adsorberharztechnik</u> • <u>Färbende Lebensmittel</u> • <u>Analytik von Pflanzenextrakten</u> • <u>Produktentwicklung im Bereich Functional Food</u> 				
<u>Lehrveranstaltungsform(en)</u>	<u>Vorlesung (50%), Seminar (25%), Praktikum (25%)</u>				
<u>Workload in Stunden</u>	<u>Workload insgesamt</u>	<u>180 Stunden</u>			
		<u>A Lehrveranstaltungen</u>		<u>B selbst gestaltete Arbeit</u>	<u>C Prüfung</u>
		<u>a Präsenzstunden</u>	<u>b Vor-/Nachbereitung</u>		<u>Summe</u>
	<u>Vorlesung</u>	30	30		
	<u>Seminar</u>	15	30		
	<u>Praktikum</u>	15	30		
	<u>Übung</u>				
	<u>Exkursion</u>				
<u>Hausaufgaben</u>					
<u>Workload insgesamt</u>	60	90		30	180 / 6 CP
<u>Modulprüfung</u>	<u>Prüfungsform(en)</u>	<u>a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8)</u>			
	<u>Bildung der Modulnote</u>	<u>Klausur (100%)</u>			
	<u>Form der Ausgleichsprüfung</u>				
	<u>Art der Wiederholungsprüfung</u>	<u>Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung</u>			
<u>Angebotsrhythmus</u>	<u>WiSe</u>	<u>Dauer 1 Semester</u>			
<u>Aufnahmekapazität</u>	<u>12</u>				
<u>Unterrichtssprache</u>	<u>Deutsch</u>				
<u>Homepage</u>	<u>http://www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/institut-fuer-weinanalytik-getraenkeforschung.html</u>				

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

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

Anlage 3: Einschlägige Studiengänge

Einschlägige Studiengänge

Der Fachbereichs 09 definiert einschlägige Studiengänge als Voraussetzung für die Zulassung zum Master-Studium.

M.Sc. Getränketechnologie:

Einschlägige B.Sc.: - Getränketechnologie

_____ - Brauereiwesen

_____ - Weinbau und Oenologie

M.Sc. Oenologie

Einschlägige B.Sc.: - Getränketechnologie

_____ - Weinbau und Oenologie

M.Sc. Weinwirtschaft

Einschlägige B.Sc.: - Internationale Weinwirtschaft

_____ - Weinbetriebswirtschaft

_____ - Weinbau und Oenologie

II. Inkrafttreten

Dieser Beschluss tritt mit Beginn des Wintersemesters 2016/17 in Kraft.