

**Mitteilungen der  
 Justus-Liebig-Universität Gießen**

Ausgabe vom  
**03.07.2024**

**7.36.09 Nr. 3**

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie  
 und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule  
 Geisenheim

**Spezielle Ordnung für die Masterstudiengänge „Getränketechnologie“ und  
 „Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften,  
 Ökotoxikologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität  
 Gießen und der Hochschule Geisenheim University**

**Vom 17.01.2024**

*Diese Ordnung tritt zum Wintersemester 2024/25 in Kraft und findet auf alle Studierenden Anwendung, die im Wintersemester 2024/25 oder später das Studium aufnehmen. Für Studierende, die Ihr Studium vor dem Wintersemester 2024/2025 aufgenommen haben, gilt weiterhin die spezielle Ordnung der Master-Studiengänge "Weinwirtschaft", "Oenologie" und "Getränketechnologie" vom 28.9.2011 in der 6. Änderungsfassung, jedoch nicht länger als bis zum Ende des Sommersemesters 2027, danach tritt diese Ordnung außer Kraft.*

	Fachbereichsrat	Senat	Präsidium	Verkündung
Urfassung	17.01.2024	05.06.2024	11.06.2024	03.07.2024

Aufgrund von § 50 I Nr. 1 Hessisches Hochschulgesetz vom 14. Dezember 2021 hat der Fachbereichsrat des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotoxikologie und Umweltmanagement – am 17.01.2024 sowie der Senat der Hochschule Geisenheim University am 07.05.2024 die nachstehende Ordnung erlassen:

**Inhaltsverzeichnis**

Abschnitt I: Allgemeines.....	2
§ 1 Anwendungsbereich (zu § 1 AllB).....	2
§ 2 Akademischer Grad (zu § 3 AllB) .....	2
§ 3 Studienbeginn (zu § 5 AllB) .....	2
§ 4 Zugang zum Master-Studium (zu § 5 AllB) .....	2
Abschnitt II: Studium.....	3
§ 5 Arbeitsaufwand und Regelstudienzeit (zu § 6 AllB).....	3
§ 6 Aufbau des Studiums (zu § 7 AllB).....	3

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

§ 7 Module (zu § 8 AllB) .....	3
§ 8 Veranstaltungen (zu § 9 AllB) .....	3
§ 9 Prüfungsausschuss (zu § 13 AllB) .....	4
§ 10 Prüfungsvorleistungen (zu § 17 Abs. 3 AllB) .....	4
§ 11 Modulprüfungen (zu § 18 Abs. 7 AllB) .....	4
§ 12 Prüfungstermine und Meldefristen (zu § 25 AllB) .....	5
§ 13 Wiederholung von Prüfungen (zu § 19 AllB) .....	5
§ 14 Masterprüfung (zu § 20 AllB) .....	5
§ 15 Thesis (zu § 21 AllB) .....	5
§ 16 Thesis – schriftlicher Teil (zu § 21 AllB) .....	6
§ 17 Thesis – mündlicher Teil und Bewertung (zu § 21 AllB) .....	6
§ 18 Anerkennung von Leistungen (zu § 27 AllB) .....	6
§ 19 Inkrafttreten .....	7
Anlage 1: Studienverlaufspläne .....	8
Anlage 2: Modulverzeichnis .....	9
Anlage 3: Einschlägige Studiengänge .....	36

## **Abschnitt I: Allgemeines**

### **§ 1 Anwendungsbereich (zu § 1 AllB)**

In Ergänzung der Allgemeinen Bestimmungen für Bachelor- und Masterstudiengänge der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20. Februar 2019 (AllB) regelt diese Ordnung das Studium und die Prüfungen in den Masterstudiengängen Getränketechnologie und Weinwirtschaft.

### **§ 2 Akademischer Grad (zu § 3 AllB)**

Nach bestandener Master-Prüfung verleihen der Fachbereich 09 der Justus-Liebig-Universität Gießen und die Hochschule Geisenheim University gemeinsam den akademischen Grad „Master of Science“, abgekürzt „M.Sc.“.

### **§ 3 Studienbeginn (zu § 5 AllB)**

Beide Master-Studiengänge können zum Winter- oder zum Sommersemester begonnen werden.

### **§ 4 Zugang zum Master-Studium (zu § 5 AllB)**

(1) Zugangsvoraussetzung ist ein einschlägiger Bachelorabschluss oder ein vergleichbarer ausländischer Abschluss. In Anlage 3 sind anerkannte einschlägige Abschlüsse aufgeführt. Der Prüfungsausschuss kann weitere Studiengänge als inhaltlich gleichwertig zu den dort aufgeführten Studiengängen anerkennen.

(2) Zur Prüfung der Voraussetzungen nach Abs. 1 wird für jeden Studiengang vom Prüfungsausschuss eine Zulassungskommission berufen. Sie besteht aus zwei Professorinnen oder Professoren. Die jeweilige Zulassungskommission prüft die eingegangenen Bewerbungen und erstellt einen Entschließungsvorschlag für den Prüfungsausschuss. Über das Vorliegen der Voraussetzungen nach Abs. 1 entscheidet der Prüfungsausschuss.

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

## **Abschnitt II: Studium**

### **§ 5 Arbeitsaufwand und Regelstudienzeit (zu § 6 AllB)**

Beide Master-Studiengänge haben eine Regelstudienzeit von vier Semestern und einen Umfang von 120 CP.

### **§ 6 Aufbau des Studiums (zu § 7 AllB)**

(1) Es werden zwei Studiengänge mit dem Abschluss Master of Science angeboten:

1. Getränketechnologie,
2. Weinwirtschaft.

(2) Das Master-Studium besteht:

1. im Studiengang Getränketechnologie aus:
  - a) 8 Kernmodulen à 6 CP,
  - b) 8 Profilmodulen à 6 CP und
  - c) Master-Thesis (1 Modul à 24 CP);
2. im Studiengang Weinwirtschaft aus:
  - a) 9 Kernmodulen à 6 CP,
  - b) 7 Profilmodulen à 6 CP und
  - c) Master-Thesis (1 Modul à 24 CP).

### **§ 7 Module (zu § 8 AllB)**

(1) Das Studium ist in einen Pflichtbereich (Kernmodule) und einen Wahlpflichtbereich (Profilmodule) gegliedert.

(2) Die Kernmodule sind im jeweiligen Studienverlaufsplan (Anlage 1) aufgeführt.

(3) Die Profilmodule sind aus dem Verzeichnis in Anlage 2 zu dieser Ordnung auszuwählen.

(4) Eines der Profilmodule kann sich aus geprüften und benoteten Lehrveranstaltungen aus dem Bereich der außerfachlichen Kompetenzen im Umfang von 6 CP zusammensetzen.

(5) Über die Wahl der Profilmodule erstellen die Studierenden einen Profilmulplan, der die geplante Abfolge der Profilmodule und ihre Zuordnung zu den weiteren Studiensemestern benennt. Zur Erstellung des Profilmulplanes kann die oder der Studierende auf Wunsch eine Studienfachberatung in Anspruch nehmen. Der Profilmulplan kann von den Studierenden geändert werden. Bereits abgelegte Profilmodule und Profilmodule, von deren Prüfung keine Abmeldung mehr möglich ist (§ 12 Abs. 3) können nicht mehr aus dem Profilmulplan herausgenommen werden. Damit können Profilmodule nach ihrem endgültigen Nichtbestehen nicht mehr gewechselt werden.

(6) Die Studierenden können sich im Wahlpflichtbereich auf Wunsch in zusätzlichen Profilmulmodulen einer Prüfung unterziehen. Diese so genannten freiwilligen Zusatzleistungen werden nicht auf die zu erbringende Creditleistung angerechnet und gehen nicht in die Bildung der Gesamtnote ein. Das erfolgreiche Bestehen freiwilliger Zusatzleistungen wird in einem Zusatzzeugnis ausgewiesen.

### **§ 8 Veranstaltungen (zu § 9 AllB)**

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

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

(2) In Modulen mit begrenzter Teilnehmerzahl werden die verfügbaren Plätze anhand der Profilmodulpläne (§ 7 Abs. 5) vergeben. Hierbei werden Studierende in höheren Semestern vorrangig berücksichtigt, bis zum Erreichen der Regelstudienzeit. Bei gleicher Semesterzahl und nicht ausreichenden Plätzen entscheidet das Los.

### **§ 9 Prüfungsausschuss (zu § 13 AIIb)**

Der Prüfungsausschuss besteht aus:

1. zwei Mitglieder der Professorenschaft des Fachbereichs Agrarwissenschaften, Ökotoxologie und Umweltmanagement der JLU,
2. zwei Mitglieder der Professorenschaft der Hochschule Geisenheim,
3. eine wissenschaftliche Mitarbeiterin bzw. ein wissenschaftlicher Mitarbeiter,
4. zwei Studierenden des Studienganges

sowie jeweils einer Stellvertretung.

### **§ 10 Prüfungsvorleistungen (zu § 17 Abs. 3 AIIb)**

(1) In Modulen oder Modulteilen, die als Seminar, Praktikum, Übung oder Projekt durchgeführt werden, ist eine regelmäßige Teilnahme Prüfungsvorleistung. Die regelmäßige Teilnahme ist immer dann gegeben, wenn mindestens die Hälfte der Lehrveranstaltungstermine wahrgenommen wurde und nicht mehr als zwei Veranstaltungen ohne Nachweis eines nicht von der oder dem Studierenden zu vertretenden Grundes versäumt werden. Bei darüberhinausgehenden, unverschuldeten Fehlzeiten entscheidet die oder der Lehrende, ob und in welcher Weise sie durch Äquivalenzleistungen oder den Besuch anderer Lehrveranstaltungstermine ausgeglichen werden können.

(2) Abweichende Regelungen, die die Anwesenheitspflicht weiter reduzieren, können veranstaltungsbezogen von der oder dem Lehrenden getroffen und in der ersten Modulveranstaltung bekanntgegeben werden.

### **§ 11 Modulprüfungen (zu § 18 Abs. 7 AIIb)**

In den Studiengängen sind folgende Prüfungsformen vorgesehen:

- a) Klausuren (s. § 23 AIIb): beinhalten die Beantwortung einer Aufgabenstellung oder mehrerer Fragen. Die Dauer beträgt mindestens 45 und höchstens 90 Minuten.
- b) mündliche Prüfungen (s. § 24 AIIb): werden von zwei Prüferinnen oder Prüfern als Einzelprüfung oder Gruppenprüfung abgehalten. Die Dauer der mündlichen Prüfung eines Moduls soll mindestens 15 Minuten und höchstens 30 Minuten je Kandidatin bzw. Kandidat betragen.
- c) Hausarbeit (s. § 22 AIIb); Bearbeitungszeit: 12 bis 14 Wochen;
- d) Vortrag: mündliche Darstellung der Ergebnisse ggf. unterstützt mit einer Präsentation;
- e) Diskussion: mündliche Stellungnahme mit Kommentaren und Fragen;
- f) Schriftliche Ausarbeitung: schriftliche Darstellung zu einer vorgegebenen Fragestellung, (z.B. Protokoll, Poster, Faktenblatt, Portfolio) ggf. mit Präparaten; Bearbeitungszeit: 6 bis 8 Wochen;
- g) Multimediale Ausarbeitung: Multimedia-Element, welches die geforderten Inhalte aufbereitet, (z.B. Video, Blog, Podcast) ggf. mit Präparaten; Bearbeitungszeit: 6 bis 8 Wochen;
- h) Bearbeitung von Aufgaben: ausführliche, vollständige und richtige Darlegung des geforderten Inhalts; Bearbeitungszeit: 1 bis 2 Wochen;

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

- i) Durchführung einer Lehreinheit: eigenständige Vorbereitung, Moderation und Nachbereitung eines Veranstaltungstermins.

Abweichungen in der Bearbeitungszeit sind in der Modulbeschreibung (Anhang 2a und 2b) angegeben.

## **§ 12 Prüfungstermine und Meldefristen (zu § 25 AIIb)**

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

1. Der erste Prüfungszeitraum liegt in der Regel in der letzten Woche der Vorlesungszeit und in der ersten Woche der vorlesungsfreien Zeit des Semesters.
2. Der zweite Prüfungszeitraum liegt in der Woche vor Beginn der Vorlesungszeit des folgenden Semesters.
3. 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. Im dritten Prüfungszeitraum sind nur Wiederholungsprüfungen und Nachholprüfungen möglich. Die Prüfungszeiträume werden vom Prüfungsausschuss festgelegt.

(3) 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 vom Prüfungsausschuss verkürzt und verschoben werden.

## **§ 13 Wiederholung von Prüfungen (zu § 19 AIIb)**

Wird die erste Wiederholungsprüfung im zweiten Prüfungszeitraum nach § 12 Abs. 1 abgelegt und nicht bestanden, so kann die oder der Studierende beantragen, die zweite Wiederholungsprüfung erst nach erneuter Teilnahme an dem Modul im darauffolgenden ersten Prüfungszeitraum abzulegen. Der Antrag muss spätestens zehn Tage vor Beginn des dritten Prüfungszeitraums dem Prüfungsamt vorliegen.

## **§ 14 Masterprüfung (zu § 20 AIIb)**

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

(2) Die Gesamtnote ergibt sich aus dem Durchschnitt der Noten der nach §6 Abs.2 absolvierten Module. Dazu werden die Notenpunkte mit den jeweiligen CP des Moduls multipliziert und die Summe durch die Gesamtzahl der benoteten CP dividiert.

(3) Zusätzlich geprüfte Module gemäß § 7 Abs. 6 gehen nicht in die Berechnung der Gesamtnote ein.

## **§ 15 Thesis (zu § 21 AIIb)**

(1) Die Thesis besteht aus einem schriftlichen Teil und einem mündlichen Teil (Kolloquium). Die Thesis soll zeigen, dass die Studierenden in der Lage sind, innerhalb einer gegebenen Frist eine eng umgrenzte Aufgabenstellung selbständig nach wissenschaftlichen Methoden zu bearbeiten.

(2) Die Thesis kann frühestens angemeldet werden, wenn sechs Kernmodule absolviert sind sowie die ggf. zur Zulassung zum Master-Studiengang erteilten Auflagen erfolgreich absolviert sind.

(3) Der oder dem Studierenden ist Gelegenheit zu geben, ein Thema vorzuschlagen. Auf Antrag sorgt die oder der Vorsitzende des Prüfungsausschusses dafür, dass die oder der Studierende spätestens innerhalb eines Monats ab Antragstellung ein Thema erhält. Arbeitsthema und Datum der Ausgabe sind vom Prüfungsamt aktenkundig zu machen.

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

(4) Der Bearbeitungszeitraum der Thesis beträgt sechs Monate. Das Thema ist so einzugrenzen, dass sie mit einem Arbeitsaufwand von 720 Stunden abgearbeitet werden kann.

### **§ 16 Thesis – schriftlicher Teil (zu § 21 AIB)**

(1) Der schriftliche Teil der Thesis ist fristgerecht bei der Betreuerin oder dem Betreuer abzugeben. Der Abgabzeitpunkt ist aktenkundig zu machen. Die oder der Studierende hat schriftlich mit der Abgabe der Arbeit zu versichern, dass diese selbständig verfasst wurde, alle benutzten Quellen und Hilfsmittel in der Arbeit angegeben sind und die Arbeit elektronisch auf Plagiate untersucht werden kann. Es sind insbesondere alle Stellen der Arbeit, die wörtlich oder sinngemäß aus Veröffentlichungen oder aus anderen fremden Mitteilungen entnommen wurden, als solche einzeln kenntlich zu machen. Ferner ist zu erklären, dass die Arbeit noch nicht in einem anderen Studiengang als Prüfungsleistung verwendet wurde.

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

(3) Die Thesis wird von zwei Prüferinnen bzw. Prüfern gem. § 22 Abs. 2 HessHG bewertet. Mindestens eine der beiden prüfenden Personen muss einer der folgenden Gruppen angehören: Professorinnen und Professoren, Privatdozentinnen und Privatdozenten, dauerhaft an der JLU oder der Hochschule Geisenheim beschäftigte Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler mit Promotion, Leiterinnen und Leiter von Nachwuchsgruppen mit Promotion. Eine der beiden prüfenden Personen muss die Prüfungsberechtigung an der JLU besitzen, die andere an der Hochschule Geisenheim University.

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

(4) Wurde der schriftliche Teil mit „nicht ausreichend“ bewertet, kann dieser innerhalb von drei Monaten überarbeitet oder eine zweite Arbeit mit einem anderen Thema angefertigt werden. Die Vergabe eines neuen Themas muss spätestens binnen drei Monaten beim Prüfungsamt beantragt werden. Bei Versäumnis dieser Frist erlischt der Prüfungsanspruch, es sei denn die oder der Studierende hat das Versäumnis nicht zu vertreten. § 15 gilt entsprechend. Eine zweite Wiederholung ist ausgeschlossen.

### **§ 17 Thesis – mündlicher Teil und Bewertung (zu § 21 AIB)**

(1) Wurde der schriftliche Teil der Thesis mindestens mit der Note „ausreichend“ bewertet, hat die Verfasserin bzw. der Verfasser die wesentlichen Ergebnisse der Arbeit in einem Kolloquium zu präsentieren. Das Kolloquium wird von den beiden Prüfenden im Sinne von § 16 Abs.3 bewertet.

(2) Das Kolloquium dauert mindestens 30 und maximal 45 Minuten. Den Termin bestimmen die Prüfenden.

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

(4) Studierende desselben Studiengangs sind berechtigt, bei dem Kolloquium zuzuhören. Dies gilt nicht für die Beratung und Bekanntgabe der Prüfungsergebnisse. Andere Mitglieder und Angehörige der Universität sind als Zuhörer zugelassen, sofern die bzw. der Studierende nicht widerspricht.

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

### **§ 18 Anerkennung von Leistungen (zu § 27 AIB)**

Werden 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.

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

Bei unvergleichbaren Notensystemen wird der Vermerk „bestanden“ aufgenommen. Eine Kennzeichnung der Anerkennung im Zeugnis ist vorzusehen.

### **§ 19 Inkrafttreten**

(1) Diese Ordnung tritt zum Wintersemester 2024/25 in Kraft und findet auf alle Studierenden Anwendung, die im Wintersemester 2024/25 oder später das Studium aufnehmen.

(2) Für Studierende, die Ihr Studium vor dem Wintersemester 2024/2025 aufgenommen haben, gilt weiterhin die spezielle Ordnung der Master-Studiengänge "Weinwirtschaft", "Oenologie" und "Getränketechnologie" vom 28.9.2011 in der 6. Änderungsfassung, jedoch nicht länger als bis zum Ende des Sommersemesters 2027, danach tritt diese Ordnung außer Kraft.

(3) Studierende der Masterstudiengänge „Weinwirtschaft“ und „Getränketechnologie“ nach der vorherigen Speziellen Ordnung haben jederzeit das Recht, ihr Studium nach dieser Ordnung fortzusetzen und abzuschließen. Hierzu bedarf es einer verbindlichen Erklärung gegenüber dem Prüfungsausschuss.

Gießen, den 03.07.2024

Prof. Dr. Katharina Lorenz

Präsidentin der Justus-Liebig-Universität Gießen

Anlage 1: Studienverlaufspläne

Anlage 2: Modulverzeichnis

Anlage 3: Einschlägige Studiengänge

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

## Anlage 1: Studienverlaufspläne

### Idealtypischer Studienverlauf

#### Studienverlauf Master Getränketechnologie

<b>1. Sem</b>	<b>Mikrobiologie der Getränke</b> (GM-022) 6 CP	<b>Anlagenplanung und Prozesstechnik</b> (GM-027) 6 CP	<b>Lebensmittel-technologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten</b> (GM-029) 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>30 CP</b>
<b>2. Sem</b>	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>30 CP</b>
<b>3. Sem</b>	<b>Qualitätssicherung der Lebensmittelbereitstellung</b> (MK-114) 6 CP	<b>Angewandte Statistik</b> MK-002 6 CP	<b>Spezielle Biochemie</b> (MK-020) 6 CP	<b>Praktikum Ernährungsphysiologie</b> (MK-028) 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>30 CP</b>
<b>4. Sem.</b>	<b>Lebensmittel-sicherheit</b> (GM-028) 6 CP	<b>Master-Thesis</b> 24 CP				<b>30 CP</b>

#### Studienverlauf Master Weinwirtschaft

<b>1. Sem</b>	<b>Genossenschaftswesen in der Weinwirtschaft</b> (GM-016) 6 CP	<b>Organisation und moderne Organisationsentwicklung</b> (GM-043) 6 CP	<b>Angewandte Weinmarktforschung</b> (GM-018) 6 CP	<b>Spezielle Oenologie</b> (GM-035) 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>30 CP</b>
<b>2. Sem</b>	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>30 CP</b>
<b>3. Sem</b>	<b>Angewandte Ökonomie</b> (MK-003) 6 CP	<b>Nachhaltige Unternehmensführung und Berichterstattung</b> (MK-125) 6 CP	<b>Unternehmenskommunikation</b> (MK-049) 6 CP	<b>Internationale Agrar- und Ernährungspolitik</b> (MK-097) 6 CP	<b>Profilmodul</b> 6 CP	<b>30 CP</b>
<b>4. Sem.</b>	<b>Verfahrensstrategien im Weinbau</b> (GM-004) 6 CP	<b>Master-Thesis</b> 24 CP				<b>30 CP</b>



Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

## Anlage 2: Modulverzeichnis

# Modulverzeichnis

des Fachbereichs 09 - Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement

Master-Studiengänge Getränketechnologie und Weinwirtschaft

Informationen über Termine und Räume aller Modulangebote finden Sie in Stud.IP, im aktuellen Vorlesungsverzeichnis oder im Stundenplan des Fachbereichs:

<http://www.uni-giessen.de/cms/fbz/fb09/studium/msc/stpl>

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

Kernmodule M.Sc. Getränketechnologie .....	12
GM-022 Mikrobiologie der Getränke .....	12
GM-027 Anlagenplanung und Prozesstechnik .....	12
GM-028 Lebensmittelsicherheit.....	13
GM-029 Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten .....	14
MK-002 Angewandte Statistik.....	14
MK-020 Spezielle Biochemie .....	14
MK-028 Praktikum Ernährungsphysiologie .....	14
MK-114 Qualitätssicherung der Lebensmittelbereitstellung .....	14
Kernmodule M.Sc. Weinwirtschaft .....	15
GM-004 Verfahrensstrategien im Weinbau .....	15
GM-016 Genossenschaftswesen in der Weinwirtschaft .....	16
GM-018 Angewandte Weinmarktforschung .....	17
GM-035 Spezielle Oenologie .....	17
GM-043 Organisation und moderne Organisationsentwicklung.....	18
MK-003 Angewandte Ökonometrie .....	19
MK-049 Unternehmenskommunikation .....	19
MK-097 Internationale Agrar- und Ernährungspolitik.....	19
MK-125 Nachhaltige Unternehmensführung und Berichterstattung.....	19
Profilmodule.....	20
GM-002 Biotechnologie und Gentechnik in Weinbau, Oenologie und Getränketechnologie .....	20
GM-007 Ökologischer Weinbau .....	20
GM-015 Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement .....	20
GM-017 IT-Systeme in der Weinwirtschaft .....	20
GM-019 Vertrieb und Logistik für Wein .....	20
GM-024 Spezielle Getränkeanalytik.....	21
GM-025 Ausgewählte Weinmärkte der Welt .....	21
GM-026 Weine der Welt .....	22
GM-030 Produktentwicklung .....	23
GM-032 Energie und Umwelt.....	24
GM-033 Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen .....	25
GM-034 Finanzen und Controlling in der Weinwirtschaft.....	26
GM-036-EN Advanced Wine Business.....	27
GM-037 Kaffee .....	27
GM-038 Tee, Kräuter- und Fruchtee .....	27
GM-039 Technologie und Chemie ausgewählter und neuartiger Lebensmittel.....	27

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

GM-040 Kakao und Schokolade .....	27
GM-041 Systemische Unternehmenskommunikation und Konfliktmanagement.....	27
GM-042-EN Life Cycle Assessment of Beverage and Food Value Chains.....	28
GM-043 Organisation und moderne Organisationsentwicklung.....	29
GM-044 Forschungsprojekt „Nachhaltigkeit in der Wein- und Getränkewirtschaft“ .....	30
GM-045 Praktikum in der Wein- und Getränkewirtschaft .....	31
MK-032 Lebensmittellehre.....	32
MK-045 Marktlehre.....	32
MK-084 Entscheidungsunterstützungsmodelle und Risikomanagement.....	32
MK-086 Qualitätssicherung und -beurteilung pflanzlicher Nahrungsrohstoffe .....	32
MK-102-EN-DI Global Food Markets .....	32
MK-113 Lebensmitteltechnologie und Molekularküche .....	33
MK-118 Ernährungskultur und -kommunikation .....	33
MK-126 Nachhaltigkeit, Transformation und Organisation.....	33
MP-008 Beratungs- und Bildungsprojektmanagement.....	33
MP-074 Angewandte Marktforschung .....	33
MP-107 Professionelle Gesprächsführung und Moderation .....	34
MP-119 Analyse und Planung von landwirtschaftlichen Betrieben .....	34
MP-124 Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie I.....	34
MP-125 Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie II.....	34
MP-145-EN Methods of Regional Analysis and Planning .....	34
MP-159 Sensorik I .....	35
MP-160 Sensorik II .....	35
MP-173 Nachhaltiger Konsum .....	35
MP-208-EN-DI Concepts of Ecological Economics.....	35
MP-222-EN Introduction to International Trade .....	35

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

## **Kernmodule M.Sc. Getränketechnologie**

### **GM-022 Mikrobiologie der Getränke**

Es wird auf das Modul Mikrobiologie der Getränke im Modulhandbuch des M.Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

### **GM-027 Anlagenplanung und Prozesstechnik**

Es wird auf das Modul Anlagenplanung und Prozesstechnik im Modulhandbuch des M.Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

<b>GM-028</b>	<b>GM-028 Lebensmittelsicherheit</b>		<b>6 CP</b>
	<b>Food Safety</b>		
Pflicht- / Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Lebensmittelsicherheit		3./4. Sem.;
	erstmalig angeboten im WS 2016/17		
	Teilnehmerzahl: 20		
<b>Angebotsrhythmus und Dauer:</b> SS, 1 Semester			
<b>Modulverantwortliche Professur oder Stelle:</b> Getränketechnologie			
<b>Verwendbar in folgenden Studiengängen:</b> Getränketechnologie, Master (3./4.);			
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Keine			
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen die gesetzlichen und die privaten Regelwerke einschließlich Normen für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln;</li> <li>• wissen, wie die gesetzlichen Forderungen im Getränkebetrieb umzusetzen und branchentypisch zu bewerten sind;</li> <li>• können HACCP anwenden;</li> <li>• kennen die Grundlagen der Einführung eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit im Unternehmen.</li> </ul>			
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• EU Verordnungen für Lebensmittel</li> <li>• ISO 22000</li> <li>• IFS food</li> <li>• BRC</li> </ul>			
<b>Veranstaltung:</b>	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung	
Vorlesung	30	60	
Seminar	30	60	
Praktikum			
Übung			
Exkursion			
Summe:		180	
<b>Prüfungsvorleistungen:</b> Keine			
<b>Modulprüfung:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfung: Klausur</li> <li>• Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)</li> <li>• Wiederholungsprüfung: Klausur</li> </ul>			
<b>Unterrichts- und Prüfungssprache:</b> Deutsch			

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **GM-029 Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten**

Es wird auf das Modul Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik pflanzlicher Lebensmittel im Modulhandbuch des M.Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

### **MK-002 Angewandte Statistik**

Es wird auf das Modul MK-002 Angewandte Statistik der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotoxikologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-020 Spezielle Biochemie**

Es wird auf das Modul MK-020 Spezielle Biochemie der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotoxikologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-028 Praktikum Ernährungsphysiologie**

Es wird auf das Modul MK-028 Praktikum Ernährungsphysiologie der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotoxikologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-114 Qualitätssicherung der Lebensmittelbereitstellung**

Es wird auf das Modul MK-114 Qualitätssicherung der Lebensmittelbereitstellung der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotoxikologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

## **Kernmodule M.Sc. Weinwirtschaft**

### **GM-004 Verfahrensstrategien im Weinbau**

Es wird auf das Modul Verfahrensstrategien im Weinbau im Modulhandbuch des M.Sc. Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/weinbau-oenologie-und-weinwirtschaft-msc/>

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

<b>GM-016</b>	<b>GM-016 Genossenschaftswesen in der Weinwirtschaft</b>	<b>6 CP</b>
	<b>Cooperatives in Wine Business</b>	
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Wein- und Getränkewirtschaft	3./4. Sem.;
	erstmalig angeboten im WS 2016/17	
	Teilnehmerzahl: 20	
<b>Angebotsrhythmus und Dauer:</b> WS, 1 Semester		
<b>Modulverantwortliche Professur oder Stelle:</b> International Marketing Management		
<b>Verwendbar in folgenden Studiengängen:</b> Weinwirtschaft, Master (3./4.);		
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Keine		
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• können die strategischen Wirkungen von Kooperation abschätzen;</li> <li>• können verschiedene Kooperationsformen voneinander abzugrenzen;</li> <li>• verstehen Genossenschaften und das Genossenschaftswesen im Allgemeinen und ordnen speziell ihre (derzeitige und zukünftige) Bedeutung im und für den nationalen und internationalen Weinsektor ein;</li> <li>• analysieren die Besonderheiten des Genossenschaftsmanagements, um eigenständig Lösungen für deren Probleme erstellen.</li> </ul>		
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• theoretische Ansätze zu Kooperation</li> <li>• Experimente zum Thema kooperativer Informationsaustausch und Fairness</li> <li>• Genossenschaftstheorie und Managementlehre</li> <li>• Genossenschaftsstrukturen im Weinmarkt</li> <li>• Managementansätze für Genossenschaften im Allgemeinen und im Speziellen für Winzergenossenschaften</li> <li>• Vergleich von Genossenschaften zwischen Sektoren und Ländern</li> </ul>		
<b>Veranstaltung:</b>	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	30	60
Seminar	30	60
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	
<b>Prüfungsvorleistungen:</b> Keine		
<b>Modulprüfung:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfung: Vortrag (20-30 Min.) und schriftliche Ausarbeitung (15-20 Seiten)</li> <li>• Bildung der Modulnote: Vortrag (30 %), schriftliche Ausarbeitung (70 %)</li> <li>• Wiederholungsprüfung: Schriftliche Ausarbeitung</li> </ul>		
<b>Unterrichts- und Prüfungssprache:</b> Deutsch und/oder Englisch		



Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **GM-018 Angewandte Weinmarktforschung**

Es wird auf das Modul Angewandte Weinmarktforschung im Modulhandbuch des M.Sc. Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft der Hochschule Geiseheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/weinbau-oenologie-und-weinwirtschaft-msc/>

### **GM-035 Spezielle Oenologie**

Es wird auf das Modul Spezielle Oenologie im Modulhandbuch des M.Sc. Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/weinbau-oenologie-und-weinwirtschaft-msc/>

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

<b>GM-043</b>	<b>GM-043 Organisation und moderne Organisationsentwicklung</b>	<b>6 CP</b>
	<b>Organization and Modern Organizational Development</b>	
Pflicht- / Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau	1.-4. Sem.;
	erstmalig angeboten im WS 2024/25	
	Teilnehmerzahl: 16	
<b>Angebotsrhythmus und Dauer:</b> WS, 1 Semester		
<b>Modulverantwortliche Professur oder Stelle:</b> Ökologischer Weinbau		
<b>Verwendbar in folgenden Studiengängen:</b> Weinwirtschaft, Master (1.-4.);		
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Keine		
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• können Organisationsmodelle analysieren und differenzieren;</li> <li>• können Ansätze der Unternehmensorganisation beurteilen;</li> <li>• können organisatorische Konzepte in die Praxis übertragen;</li> <li>• kennen Prinzipien moderner Organisationsentwicklung;</li> <li>• können Prinzipien agiler Organisationsformen entwickeln und analysieren.</li> </ul>		
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ansätze zur Organisationstheorie</li> <li>• Organisatorische Differenzierung und Integration</li> <li>• Organisationskonzepte in der Unternehmenspraxis</li> <li>• Moderne Organisationsentwicklung</li> <li>• Agile Organisation</li> </ul>		
<b>Veranstaltung:</b>	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung		
Seminar	30	60
Praktikum		
Übung	30	60
Exkursion		
Summe:	180	
<b>Prüfungsvorleistungen:</b>		
<b>Modulprüfung:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfung: Vortrag (15-20 Min.) mit Diskussion (30 Min), oder Hausarbeit (15-20 Seiten);</li> <li>• Bildung der Modulnote: Vortrag mit Diskussion (100 %) oder Hausarbeit (100%)</li> <li>• Wiederholungsprüfung: Hausarbeit oder mündliche Prüfung</li> </ul>		
<b>Unterrichts- und Prüfungssprache:</b> Deutsch		

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **MK-003 Angewandte Ökonometrie**

Es wird auf das Modul MK-003 Angewandte Ökonometrie der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-049 Unternehmenskommunikation**

Es wird auf das Modul MK-049 Unternehmenskommunikation der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-097 Internationale Agrar- und Ernährungspolitik**

Es wird auf das Modul MK-097 Internationale Agrar- und Ernährungspolitik der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-125 Nachhaltige Unternehmensführung und Berichterstattung**

Es wird auf das Modul MK-125 Nachhaltige Unternehmensführung und Berichterstattung der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

## Profilmodule

### **GM-002 Biotechnologie und Gentechnik in Weinbau, Oenologie und Getränketechnologie**

Es wird auf das Modul Biotechnologie und Gentechnik in Weinbau, Oenologie und Getränketechnologie im Modulhandbuch des M.Sc. Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/weinbau-oenologie-und-weinwirtschaft-msc/>

### **GM-007 Ökologischer Weinbau**

Es wird auf das Modul Ökologischer Weinbau im Modulhandbuch des M.Sc. Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/weinbau-oenologie-und-weinwirtschaft-msc/>

### **GM-015 Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement**

Es wird auf das Modul Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement im Modulhandbuch des M.Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

### **GM-017 IT-Systeme in der Weinwirtschaft**

Es wird auf das Modul IT-Systeme in der Weinwirtschaft im Modulhandbuch des M.Sc. Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/weinbau-oenologie-und-weinwirtschaft-msc/>

### **GM-019 Vertrieb und Logistik für Wein**

Es wird auf das Modul Vertrieb und Logistik für Wein im Modulhandbuch des M.Sc. Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/weinbau-oenologie-und-weinwirtschaft-msc/>

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **GM-024 Spezielle Getränkeanalytik**

Es wird auf das Modul Spezielle Getränkeanalytik im Modulhandbuch des M.Sc. Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/weinbau-oenologie-und-weinwirtschaft-msc/>

### **GM-025 Ausgewählte Weinmärkte der Welt**

Es wird auf das Modul Ausgewählte Weinmärkte der Welt im Modulhandbuch des M.Sc. Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/weinbau-oenologie-und-weinwirtschaft-msc/>

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

<b>GM-026</b>	<b>GM-026 Weine der Welt</b>		<b>6 CP</b>
	<b>Wines of the World</b>		
Pflicht- / Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Oenologie		1.-4. Sem.;
	erstmalig angeboten im WS 2016/17		
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert		
<b>Angebotsrhythmus und Dauer:</b> WS, 1 Semester			
<b>Modulverantwortliche Professur oder Stelle:</b> Oenologie			
<b>Verwendbar in folgenden Studiengängen:</b> Profil GT, WW, Master (1.-4.);			
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Keine			
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• sind in der Lage, die qualitativen und sensorischen Merkmale von Weinen unterschiedlicher Herkünfte zu erkennen und zu beschreiben;</li> <li>• verfügen über sensorische Kenntnisse im Bereich der internationalen Rot- und Weißweine;</li> <li>• sind in der Lage, Qualitätspotential, Reifegrad und kommerziellen Wert internationaler Weine zu evaluieren und zu beschreiben;</li> <li>• haben Kenntnisse über Produktionsbedingungen (Klima, Böden, Weingesetze, Strukturen, Märkte etc.) der Weinbauregionen der Welt.</li> </ul>			
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Internationale Rot- und Weißweinstile</li> <li>• Spezialweine (Süßweine, aufgespritzte Weine, Schaumweine, Spirituosen)</li> <li>• Produktionsbedingungen der wichtigsten Weinbauländer</li> </ul>			
<b>Veranstaltung:</b>	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung	
Vorlesung	30	60	
Seminar	30	60	
Praktikum			
Übung			
Exkursion			
Summe:	180		
<b>Prüfungsvorleistungen:</b> Keine			
<b>Modulprüfung:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfung: Klausur mit sensorischer Prüfung</li> <li>• Bildung der Modulnote: Klausur mit sensorischer Prüfung (100 %)</li> <li>• Wiederholungsprüfung: Klausur</li> </ul>			
<b>Unterrichts- und Prüfungssprache:</b> Deutsch			

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

<b>GM-030</b>	<b>GM-030 Produktentwicklung</b>		<b>6 CP</b>
	<b>Beverage and Food Design</b>		
Pflicht- / Wahlpflichtmodul	Extern / Extern		1.-4. Sem.;
	erstmalig angeboten im WS 2016/17		
	Teilnehmerzahl: 12		
<b>Angebotsrhythmus und Dauer:</b> WS, 1 Semester			
<b>Modulverantwortliche Professur oder Stelle:</b> Extern			
<b>Verwendbar in folgenden Studiengängen:</b> Profil GT, WW, Master (1.-4.);			
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Keine			
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• haben Kenntnisse über die Wirkung und Anwendung von Lebensmittelinhaltsstoffen;</li> <li>• verstehen die Wechselwirkungen der Inhaltsstoffe untereinander;</li> <li>• können bestimmte Lebensmittel nach einem Anforderungsprofil, von der Rohware bis Endprodukt, planen und bis zum fertigen Produkt praktisch umsetzen;</li> <li>• kennen geeignete Technologien zum Herstellen, Haltbarmachen;</li> <li>• können eine zweckbestimmte Verpackung wählen;</li> <li>• können Lebensmittel nach geltendem Recht deklarieren und ausloben;</li> <li>• kennen Methoden zur Produktoptimierung (systematische Versuchsplanung) und zur Sensorik.</li> </ul>			
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inhaltsstoffe und deren Wechselwirkungen</li> <li>• Erstellung einer Rezeptur nach einem Anforderungsprofil</li> <li>• Optimierung von Rezepturen (z.B. Säure, Süße, Aroma)</li> <li>• Vorbedingungen und Grundzüge des Versuchsdesigns mit praktischen Übungen</li> <li>• Ausmischen von Rezepturen</li> <li>• Kontrolle der Qualität und der Rezeptur mit physikalisch, chemischen Methoden</li> <li>• Prüfmethode zum Bestimmen der Haltbarkeit</li> <li>• Sensorik</li> </ul>			
<b>Veranstaltung:</b>	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung	
Vorlesung	15	30	
Seminar	21	42	
Praktikum			
Übung	24	48	
Exkursion			
Summe:	180		
<b>Prüfungsvorleistungen:</b> Keine			
<b>Modulprüfung:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfung: Klausur oder mündliche Prüfung und Vortrag (45 Min.)</li> <li>• Bildung der Modulnote: Klausur (100 %) oder mündliche Prüfung (60 %), Vortrag (40 %)</li> <li>• Wiederholungsprüfung: Klausur oder mündliche Prüfung</li> </ul>			
<b>Unterrichts- und Prüfungssprache:</b> Deutsch			

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

<b>GM-032</b>	<b>GM-032 Energie und Umwelt</b>		<b>6 CP</b>
	<b>Energy and Environment</b>		
Pflicht- / Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Technik		1.-4. Sem.;
	erstmalig angeboten im WS 2016/17		
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert		
<b>Angebotsrhythmus und Dauer:</b> WS, 1 Semester			
<b>Modulverantwortliche Professur oder Stelle:</b> Technik			
<b>Verwendbar in folgenden Studiengängen:</b> Profil GT, WW, Master (1.-4.);			
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Keine			
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• haben Kenntnisse über Geräte und Verfahren moderner Energietechniken;</li> <li>• können Verfahrensziele und Verfahrensoptimierungen energetischer Verfahren darstellen und sind in der Lage, die geeignete Technik auszuwählen und zu bewerten;</li> <li>• kennen die typischen Eigenschaften und Vorzüge der unterschiedlichen regenerativen Energietechniken und können die Grundprobleme des globalen Energiesystems darstellen.</li> </ul>			
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziele und Aufgaben der Energietechnik</li> <li>• Rechtsfragen und Qualitätsmanagement</li> <li>• Verfahrenstechnik fossile Brennstoffe</li> <li>• Verfahrenstechnik Erdwärme</li> <li>• Verfahrenstechnik Windkraft</li> <li>• Verfahrenstechnik Photovoltaik</li> <li>• Verfahrenstechnik Solarthermie</li> <li>• Verfahrenstechnik Wasserkraft</li> <li>• Verfahrenstechnik Biogas</li> <li>• Verfahrenstechnik Energiepflanzen</li> </ul>			
<b>Veranstaltung:</b>	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung	
Vorlesung	36	72	
Seminar	15	30	
Praktikum			
Übung			
Exkursion	9	18	
Summe:		180	
<b>Prüfungsvorleistungen:</b> Keine			
<b>Modulprüfung:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfung: Mündliche Prüfung und Vortrag (45 Min.)</li> <li>• Bildung der Modulnote: Mündliche Prüfung (67 %), Vortrag (33 %)</li> <li>• Wiederholungsprüfung: Mündliche Prüfung</li> </ul>			
<b>Unterrichts- und Prüfungssprache:</b> Deutsch und/oder Englisch			



Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **GM-033 Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen**

Es wird auf das Modul Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen im Modulhandbuch des M.Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

<b>GM-034</b>	<b>GM-034 Finanzen und Controlling in der Weinwirtschaft</b>	<b>6 CP</b>
	<b>Finance and Controlling in the Wine Industry</b>	
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Wein- und Getränke- wirtschaft	1.-4. Sem.;
	erstmals angeboten im WS 2016/17	
	Teilnehmerzahl: 20	
<b>Angebotsrhythmus und Dauer:</b> SS, 1 Semester		
<b>Modulverantwortliche Professur oder Stelle:</b> Business Operation Management		
<b>Verwendbar in folgenden Studiengängen:</b> Profil GT, WW, Master (1.-4.);		
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine (empfohlen: Grundkenntnisse in BWL, insbesondere Kostenrechnung sowie Investition & Finanzierung)		
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• können die Wirtschaftlichkeit von Investitionen in der Weinwirtschaft bestimmen und beurteilen;</li> <li>• können die Vorteilhaftigkeit alternativer Finanzierungsinstrumente bestimmen und beurteilen;</li> <li>• können eine Planungsrechnung für Unternehmen der Weinwirtschaft erstellen und analysieren;</li> <li>• können die wesentlichen Treiber für den Erfolg von Unternehmen der Weinwirtschaft herausfinden und deren Auswirkungen einschätzen;</li> <li>• können den langfristigen Erfolg von Unternehmen der Weinwirtschaft messen und beurteilen.</li> </ul>		
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• weiterführende Investitionsrechenverfahren</li> <li>• Spezifische Finanzierungsinstrumente und -lösungen</li> <li>• Planungsrechnungen (Budgets, Mehrjahresplanungen)</li> <li>• Kosten- und Erlösstrukturen von Weingütern</li> <li>• Wertorientierte Unternehmensführung</li> </ul>		
<b>Veranstaltung:</b>	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	30	60
Seminar	30	60
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	
<b>Prüfungsvorleistungen:</b> Keine		
<b>Modulprüfung:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfung: Vortrag (30 Min.) und Klausur</li> <li>• Bildung der Modulnote: Vortrag (50 %), Klausur (50 %)</li> <li>• Wiederholungsprüfung: Mündliche Prüfung</li> </ul>		
<b>Unterrichts- und Prüfungssprache:</b> Deutsch und/oder Englisch		

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **GM-036-EN Advanced Wine Business**

Es wird auf das Modul Advanced Wine Business (Product- and Project Management in Wine Business) im Modulhandbuch des M.Sc. Vinifera Euromaster der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/en/studies/students/study-organization-examinations/master-studiengaenge/vinifera-euromaster-msc/>

### **GM-037 Kaffee**

Es wird auf das Modul Kaffee im Modulhandbuch des M.Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

### **GM-038 Tee, Kräuter- und Fruchtee**

Es wird auf das Modul Tee, Kräuter- und Fruchtee im Modulhandbuch des M.Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

### **GM-039 Technologie und Chemie ausgewählter und neuartiger Lebensmittel**

Es wird auf das Modul Technologie und Chemie ausgewählter und neuartiger Lebensmittel im Modulhandbuch des M.Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

### **GM-040 Kakao und Schokolade**

Es wird auf das Modul Kakao und Schokolade im Modulhandbuch des M.Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

### **GM-041 Systemische Unternehmenskommunikation und Konfliktmanagement**

Es wird auf das Modul Systemische Unternehmenskommunikation und Konfliktmanagement im Modulhandbuch des M.Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **GM-042-EN Life Cycle Assessment of Beverage and Food Value Chains**

Es wird auf das Modul Life cycle assessment of beverage and food value chains im Modulhandbuch des M.Sc. Lebensmittelsicherheit der Hochschule Geisenheim in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/master-studiengaenge/lebensmittelsicherheit-msc/>

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

<b>GM-043</b>	<b>GM-043 Organisation und moderne Organisationsentwicklung</b>		<b>6 CP</b>
	<b>Organization and modern organizational development</b>		
Pflicht-/ Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau		1.-4. Sem.;
	erstmalig angeboten im WS 2024/25		
	Teilnehmerzahl: 16		
<b>Angebotsrhythmus und Dauer:</b> WS, 1 Semester			
<b>Modulverantwortliche Professur oder Stelle:</b> Ökologischer Weinbau			
<b>Verwendbar in folgenden Studiengängen:</b> Weinwirtschaft, Master (1.-4.);			
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Keine			
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• können Organisationsmodelle analysieren und differenzieren;</li> <li>• können Ansätze der Unternehmensorganisation beurteilen;</li> <li>• können organisatorische Konzepte in die Praxis übertragen;</li> <li>• kennen Prinzipien moderner Organisationsentwicklung;</li> <li>• können Prinzipien agiler Organisationsformen entwickeln und analysieren.</li> </ul>			
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ansätze zur Organisationstheorie</li> <li>• Organisatorische Differenzierung und Integration</li> <li>• Organisationskonzepte in der Unternehmenspraxis</li> <li>• Moderne Organisationsentwicklung</li> <li>• Agile Organisation</li> </ul>			
<b>Veranstaltung:</b>	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung	
Vorlesung			
Seminar	30	60	
Praktikum			
Übung	30	60	
Exkursion			
Summe:	180		
<b>Prüfungsvorleistungen:</b>			
<b>Modulprüfung:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfung: Vortrag (15-20 Min.) mit Diskussion (30 Min), oder Hausarbeit (15-20 Seiten);</li> <li>• Bildung der Modulnote: Vortrag mit Diskussion (100 %) oder Hausarbeit (100%)</li> <li>• Wiederholungsprüfung: Hausarbeit oder mündliche Prüfung</li> </ul>			
<b>Unterrichts- und Prüfungssprache:</b> Deutsch			

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

<b>GM-044</b>	<b>GM-044 Forschungsprojekt „Nachhaltigkeit in der Wein- und Getränkewirtschaft“</b>	<b>6 CP</b>
	<b>Research Project „Sustainability in the Wine and Beverage Business“</b>	
Pflicht- / Wahlpflichtmodul	Hochschule Geisenheim / Institut für Wein- und Getränkewirtschaft	1.-4. Sem.;
	erstmals angeboten im SS 2025	
	Teilnehmerzahl: 30	
<b>Angebotsrhythmus und Dauer:</b> SS, 1 Semester		
<b>Modulverantwortliche Professur oder Stelle:</b> International Marketing Management		
<b>Verwendbar in folgenden Studiengängen:</b> Profil GT, WW, Master (1.-4.);		
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Keine		
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• können ein wohldefiniertes und realisierbares Forschungsvorhaben im Kontext der Nachhaltigkeit in der Wein- und Getränkewirtschaft formulieren und niederschreiben;</li> <li>• sind in der Lage, die Stärken und Schwächen verschiedener Forschungsdesigns/-methoden zu vergleichen;</li> <li>• sind vertraut mit dem wissenschaftlichen Umfeld mit Betonung der Reflexion der Vorteile als auch der Herausforderungen interdisziplinärer Forschung (zum Beispiel der Verbindung von Natur- und Sozial-/Wirtschaftswissenschaften).</li> </ul>		
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überblick über verschiedene Typen von Forschungsmethoden (Structured Literature Reviews, Metaanalysen, Mixed-Methods-Ansätze)</li> <li>• Von der Idee zum Formulieren der Forschungsfrage/Hypothese</li> <li>• Schreiben eines kohärenten wissenschaftlichen Forschungsantrags/-berichts/-papers</li> <li>• Präsentieren/Verteidigen eines Forschungsvorhabens</li> <li>• Dos and Don'ts beim wissenschaftlichen Schreiben</li> <li>• Über die Wichtigkeit Forschungsergebnisse visuell zu illustrieren</li> <li>• Urheberrechte an geistigem Eigentum/ Predatory Journals/Regelungen der Autorenschaft</li> </ul>		

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

<b>Veranstaltung:</b>	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung		
Seminar	30	60
Praktikum		
Übung	30	60
Exkursion		
Summe:	180	

**Prüfungsvorleistungen:** Keine

**Modulprüfung:**

- Prüfung: Schriftliche Ausarbeitung (15-20 Seiten) und Vortrag (15-20 Min.)
- Bildung der Modulnote: Schriftliche Ausarbeitung (67 %) und Vortrag (33 %)
- Wiederholungsprüfung: Überarbeitung der schriftlichen Ausarbeitung

**Unterrichts- und Prüfungssprache:** Deutsch

<b>GM-045</b>	<b>GM-045 Praktikum in der Wein- und Getränkewirtschaft</b>	<b>12 CP</b>
	<b>Internship in the Wine and Beverage Industry</b>	
Pflicht- / Wahlpflichtmodul	Fachbereich/Institut	1.-4. Sem.;
	erstmalig angeboten im WS 2024/25	
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert	

**Angebotsrhythmus und Dauer:** WS und SS, 1 Semester

**Modulverantwortliche Professur oder Stelle:** Studienleitung HGU der entsprechenden Studiengänge

**Verwendbar in folgenden Studiengängen:** Profil GT, WW, Master (1.-4.);

**Teilnahmevoraussetzungen:** Keine

**Qualifikationsziele:**

Die Studierenden

- wenden konkrete -vorher abgeklärte Fragestellungen des Studiums – in der Praxis an;
- haben als Praktikant/innen vertiefte Erfahrungen in künftigen Tätigkeits- und Berufsfeldern gewonnen;
- verfügen über praktische Kenntnisse und Fertigkeiten aus ihren Praktikumsbetrieben und verstehen den Zusammenhang zwischen Studium und Praxis;
- konkretisieren ihre persönlichen berufsbezogenen Perspektiven (Karriereplanung).

**Inhalte:**

- Transfer von Inhalten des Studiums in die Praxis
- Erschließung von künftigen Berufsfeldern
- Praxiserfahrung in Betrieben der Berufsfelder Weinwirtschaft und Getränkewirtschaft
- Reflexion eigener berufspraktischer Tätigkeit

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

<b>Veranstaltung:</b>	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung		
Seminar		
Praktikum	360	
Übung		
Exkursion		
Summe:		360
<b>Prüfungsvorleistungen:</b> Keine		
<b>Modulprüfung:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfung: Praktikumsbericht (10-15 Seiten; Beantwortung einer vorab erstellten Fragestellung sowie Aufgaben, Tätigkeiten, erworbene Kenntnisse und Fertigkeiten, Reflexion). Der Bericht muss mit „bestanden“ bewertet werden.</li> <li>• Bildung der Modulnote: Unbenotete Leistung</li> <li>• Wiederholungsprüfung: Überarbeitung des Praktikumsberichts</li> </ul>		
<b>Unterrichts- und Prüfungssprache:</b> Deutsch und/oder Englisch		



Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **MK-032 Lebensmittellehre**

Es wird auf das Modul MK-032 Lebensmittellehre der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-045 Marktlehre**

Es wird auf das Modul MK-045 Marktlehre der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-084 Entscheidungsunterstützungsmodelle und Risikomanagement**

Es wird auf das Modul MK-084 Entscheidungsunterstützungsmodelle und Risikomanagement der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-086 Qualitätssicherung und -beurteilung pflanzlicher Nahrungsrohstoffe**

Es wird auf das Modul MK-086 Qualitätssicherung und -beurteilung pflanzlicher Nahrungsrohstoffe der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-102-EN-DI Global Food Markets**

Es wird auf das Modul MK-102-EN-DI Global Food Markets der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **MK-113 Lebensmitteltechnologie und Molekularküche**

Es wird auf das Modul MK-113 Lebensmitteltechnologie und Molekularküche der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-118 Ernährungskultur und -kommunikation**

Es wird auf das Modul MK-118 Ernährungskultur und -kommunikation der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MK-126 Nachhaltigkeit, Transformation und Organisation**

Es wird auf das Modul MK-126 Nachhaltigkeit, Transformation und Organisation der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-008 Beratungs- und Bildungsprojektmanagement**

Es wird auf das Modul MP-008 Beratungs- und Bildungsprojektmanagement der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-074 Angewandte Marktforschung**

Es wird auf das Modul MP-074 Angewandte Marktforschung der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **MP-107 Professionelle Gesprächsführung und Moderation**

Es wird auf das Modul MP-107 Professionelle Gesprächsführung und Moderation der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-119 Analyse und Planung von landwirtschaftlichen Betrieben**

Es wird auf das Modul MP-119 Analyse und Planung von landwirtschaftlichen Betrieben der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-124 Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie I**

Es wird auf das Modul MP-124 Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie I der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-125 Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie II**

Es wird auf das Modul MP-125 Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie II der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-145-EN Methods of Regional Analysis and Planning**

Es wird auf das Modul MP-145-EN Methods of Regional Analysis and Planning der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **MP-159 Sensorik I**

Es wird auf das Modul MP-159 Sensorik I der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-160 Sensorik II**

Es wird auf das Modul MP-160 Sensorik II der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-173 Nachhaltiger Konsum**

Es wird auf das Modul MP-173 Nachhaltiger Konsum der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-208-EN-DI Concepts of Ecological Economics**

Es wird auf das Modul MP-208-EN-DI Concepts of Ecological Economics der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

### **MP-222-EN Introduction to International Trade**

Es wird auf das Modul MP-222-EN Introduction to International Trade der Anlage 2b der Speziellen Ordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge des Fachbereichs 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement – der Justus-Liebig-Universität Gießen vom 20.7.2022 in der jeweils gültigen Fassung verwiesen.

[https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7\\_36\\_09\\_1\\_AOeU](https://www.uni-giessen.de/de/mug/7/findex36.html/7_36_09_1_AOeU)

Spezielle Ordnung für den Masterstudiengang „Getränketechnologie und Weinwirtschaft“ des Fachbereichs 09 und der Hochschule Geisenheim	03.07.2024	7.36.09 Nr. 3
--	------------	---------------

### **Anlage 3: Einschlägige Studiengänge**

Für die beiden Master-Studiengänge Getränketechnologie und Weinwirtschaft werden folgende einschlägige Studiengänge definiert als Voraussetzung für die Zulassung zum Studium:

#### **M.Sc. Getränketechnologie:**

Einschlägige B.Sc.:  
- Getränketechnologie  
- Brauereiwesen  
- Weinbau und Oenologie

#### **M.Sc. Weinwirtschaft**

Einschlägige B.Sc.:  
- Internationale Weinwirtschaft  
- Weinbetriebswirtschaft  
- Weinbau und Oenologie