

Modulhandbuch

Studienbereich Wirtschaft

School of Business

Studiengang

Wein - Technologie - Management

Studienakademie

HEILBRONN

Curriculum (Pflicht und Wahlmodule)

Aufgrund der Vielzahl unterschiedlicher Zusammenstellungen von Modulen können die spezifischen Angebote hier nicht im Detail abgebildet werden. Nicht jedes Modul ist beliebig kombinierbar und wird möglicherweise auch nicht in jedem Studienjahr angeboten. Die Summe der ECTS aller Module inklusive der Bachelorarbeit umfasst 210 Credits.

NUMMER	FESTGELEGTER MODULBEREICH MODULBEZEICHNUNG	VERORTUNG	ECTS
W3WTM_101	Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre	1. Studienjahr	5
W3WTM_102	Grundlagen der Rechnungslegung	1. Studienjahr	5
W3WTM_103	Einführung Weinbau	1. Studienjahr	5
W3WTM_104	Einführung Oenologie	1. Studienjahr	5
W3WTM_105	Naturwissenschaftliche Grundlagen des Weines	1. Studienjahr	10
W3WTM_106	Weinmarketing	1. Studienjahr	5
W3WTM_107	Recht	1. Studienjahr	5
W3WTM_109	Mathematik	1. Studienjahr	5
W3WTM_701	Schlüsselqualifikationen I	1. Studienjahr	5
W3WTM_801	Praxismodul I	1. Studienjahr	20
W3WTM_201	Finanzierung und Rechnungswesen	2. Studienjahr	5
W3WTM_202	Vertiefung Weinbau	2. Studienjahr	5
W3WTM_203	Phytophormone und Rebenzüchtung	2. Studienjahr	5
W3WTM_204	Keller- und Verfahrenstechnik	2. Studienjahr	5
W3WTM_205	Vertiefung Oenologie	2. Studienjahr	5
W3WTM_206	Spezielle Sensorik	2. Studienjahr	5
W3WTM_207	Rechtliche Aspekte der Weinproduktion und -vermarktung	2. Studienjahr	5
W3WTM_208	VWL	2. Studienjahr	5
W3WTM_209	Statistik	2. Studienjahr	5
W3WTM_702	Schlüsselqualifikationen II	2. Studienjahr	5
W3WTM_802	Praxismodul II	2. Studienjahr	20
W3WTM_301	Integriertes Management	3. Studienjahr	5
W3WTM_302	Ökologischer und integrierter Weinbau	3. Studienjahr	5
W3WTM_303	Getränketechnologie und Produktentwicklung	3. Studienjahr	5
W3WTM_304	Projektstudie	3. Studienjahr	5
W3WTM_305	Integrationsseminar zu Branchenthemen	3. Studienjahr	5
W3WTM_703	Schlüsselqualifikationen III	3. Studienjahr	5
W3WTM_401	International Marketing	3. Studienjahr	5
W3WTM_402	International Markets	3. Studienjahr	5
W3WTM_403	Spezielle Getränkeanalytik	3. Studienjahr	5
W3WTM_404	Innovative Getränke	3. Studienjahr	5
W3WTM_405	Innovationsentwicklung	3. Studienjahr	5
W3WTM_406	Forschungsimpulse	3. Studienjahr	5
W3WTM_407	Einkaufs- und Verhandlungsmanagement	3. Studienjahr	5
W3WTM_408	Category Management	3. Studienjahr	5

NUMMER	FESTGELEGTER MODULBEREICH MODULBEZEICHNUNG	VERORTUNG	ECTS
W3WTM_409	Logistische Aspekte des Wirtschaftens	3. Studienjahr	5
W3WTM_410	IT Systeme der Logistik	3. Studienjahr	5
W3WTM_411	Online Marketing und E-Commerce in der Weinbranche	3. Studienjahr	5
W3WTM_412	Web-Analytics und rechtliche Rahmenbedingungen	3. Studienjahr	5
W3WTM_413	Nachhaltige Produktionstechnik	3. Studienjahr	5
W3WTM_414	Nachhaltiges Management	3. Studienjahr	5
W3WTM_415	Weintourismus	3. Studienjahr	5
W3WTM_416	Gastronomie und Weinkulinarik	3. Studienjahr	5
W3WTM_417	Digitalisierung in Weinbau und Oenologie	3. Studienjahr	5
W3WTM_418	Risikoanalyse in der Weinbranche	3. Studienjahr	5
W3WTM_419	Brennerei und Destillate	3. Studienjahr	5
W3WTM_420	Obstbauliche Rohstofferzeugung	3. Studienjahr	5
W3WTM_803	Praxismodul III	3. Studienjahr	8
W3WTM_901	Bachelorarbeit	3. Studienjahr	12

Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre (W3WTM_101)

Fundamentals of Business Administration

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_101	1. Studienjahr	1	Prof. Dr. Martina Boehm	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Case Study, Inverted Classroom

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	60	90	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden haben die Kompetenzen erworben, relevante Informationen über die Themenbereiche der allgemeinen Betriebswirtschaftslehre und des Wertschöpfungsmanagements mit wissenschaftlichen Methoden zu sammeln und unter Berücksichtigung wissenschaftlicher Erkenntnisse zu interpretieren, fachlich fundierte Urteile abzuleiten und die eigene Position in dem Fachgebiet argumentativ zu begründen und zu verteidigen.

METHODENKOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen sind mit Abschluss des Moduls in der Lage, die Relevanz von elementaren Methoden der allgemeinen Betriebswirtschaftslehre und des Wertschöpfungsmanagements kritisch einzuschätzen sowie die Grenzen der theoretischen Ansätze und deren Praktikabilität fundiert zu beurteilen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden können fachadäquat kommunizieren und sich mit Fachvertretern wie Laien über Informationen, Ideen, Probleme und Lösungen in den Themenbereichen der allgemeinen Betriebswirtschaftslehre und des Wertschöpfungsmanagements austauschen. Sie haben ein grundlegendes Verständnis für die ökonomische, politische, soziale, ökologische und ethische Perspektive einer Unternehmung entwickelt und können dies adressieren.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Weiterführende Lernprozesse in den Themenbereichen der allgemeinen Betriebswirtschaftslehre und des Wertschöpfungsmanagements können die Studierenden gestalten, ihr Wissen und Verstehen auf ihre Tätigkeit wie auf ihr Branchenumfeld anwenden und selbstständig erste Problemlösungen erarbeiten und fachlich diskutieren. Die Studierenden lernen im Rahmen dieses Moduls das Spannungsfeld aus Möglichkeiten wie auch Grenzen ökonomischen Handelns kennen und haben sich mit den sich dabei ergebenden ökologischen, sozialen wie auch ethischen Konsequenzen kritisch auseinandergesetzt.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Einführung in die Betriebswirtschaftslehre	36	54

- Wissenschaftstheoretische Grundpositionen der Betriebswirtschaftslehre
- Die Unternehmung als ökonomisches und soziales System
- Modelle und Methoden der Betriebswirtschaftslehre
- Unternehmensumwelt: Ziele und Entscheidungen
- Kernfunktionen des Managements: Rechtsformen, Verfügungsrechte und Unternehmensverfassung, Konzentration und Kooperation
- Standortentscheidungen
- Dimensionen des Wertschöpfungsprozesses im Überblick

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Wertschöpfungsmanagement	24	36
<ul style="list-style-type: none">• Relevanz der innerbetrieblichen Wertschöpfung• Schnittstellen der Produktion mit anderen betrieblichen Funktionen• Grundlagen der Produktions- und Kostentheorie als ein abstraktes Modell für produktionswirtschaftliche Fragestellungen• Teilaufgaben der Produktionsplanung und -steuerung: Produktionsprogrammplanung, Materialbedarfsplanung, Losgrößenrechnung, Durchlaufplanung, Fertigungssteuerung• funktionsübergreifende Konzepte des Produktionsmanagements• Lagerwirtschaft• Logistik		

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bloech, J./ Bogaschewsky, R./ Buscher, U./ Daub, A./ Götze, U./ Folker, R.: Einführung in die Produktion, Wiesbaden: Springer.
- Günther, H.-O./ Tempelmeier, H.: Produktion und Logistik: Supply Chain und Operations Management, Norderstedt: BoD.
- Jung, H.: Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, München/ Wien: Oldenbourg.
- Kummer, S./ Grün, O./ Jammerneegg, W.: Grundzüge der Beschaffung, Produktion und Logistik, Hallbergmoos: Pearson.
- Meffert, H./ Burmann, C./ Kirchgeorg, M.: Marketing. Grundlagen marktorientierter Unternehmensführung. Konzepte – Instrumente – Praxisbeispiele, Wiesbaden: Gabler.
- Schuh, G./ Stich, V.: Produktionsplanung und -steuerung 1: Grundlagen der PPS, Berlin: Springer.
- Thommen, J.-P. u.a.: Allgemeine Betriebswirtschaftslehre: Umfassende Einführung aus managementorientierter Sicht, Wiesbaden: Springer.
- Vahs, D./ Schäfer-Kunz, J.: Einführung in die Betriebswirtschaftslehre, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.
- Wöhe, G./ Döring, U./ Brösel, G.: Einführung in die Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, München: Vahlen.

Grundlagen der Rechnungslegung (W3WTM_102) Principles of Financial Accounting

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_102	1. Studienjahr	1	Prof. Dr. Martina Boehm	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Übung, Planspiel/Simulation, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	60	90	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, das externe Rechnungswesen als Informationsinstrument zu nutzen und die Verbuchung der laufenden Geschäftsvorfälle rechtskonform anzuwenden. Unter Berücksichtigung branchenspezifischer Gegebenheiten sind sie in der Lage, Geschäftsvorfälle zu bewerten und im Rahmen der operativen, taktischen und/oder strategischen Planung einzupflegen. Sie sind in der Lage, Kostenarten zu differenzieren, innerhalb der Unternehmung zu zuordnen, zu analysieren und im Rahmen der strategischen Ausrichtung des Unternehmens zu bewerten.

METHODENKOMPETENZ

Die Systematik der doppelten Buchführung können die Studierenden auf Geschäftsfälle aus unterschiedlichen Unternehmensbereichen und den Besonderheiten unterschiedlichster Rechtsformen anwenden. Des Weiteren haben die Studierenden die Kompetenzen erworben wesentliche buchhalterische Vorarbeiten im Rahmen der Jahresabschlusserstellung durchzuführen. Die Studierenden kennen die wesentlichen Zusammenhänge zwischen internem und externem Rechnungswesen und wissen um die speziellen Anforderungen klein- und mittelständischer Unternehmensstrukturen. Sie können gängige Methoden aus den Bereichen der Kostenarten-, Kostenstellen- und Kostenträgerrechnung anwenden.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls sind die Absolventinnen und Absolventen in der Lage, fachadäquat zu kommunizieren und sich mit Fachvertretern und Laien über Probleme und Lösungsansätze im Rechnungswesen auszutauschen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden haben mit Abschluss des Moduls die Kompetenzen erworben, ihr Wissen und Verstehen auf ihre Tätigkeit, auf ihren Beruf, auf die Eigenheiten besonderer Rechtsformen und damit verbunden der Branche anzuwenden und selbstständig Problemlösungen zu erarbeiten.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Kosten- und Leistungsrechnung	30	45

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

- Grundlagen der Kostenrechnung
- Kostenartenrechnung
- Kostenstellenrechnung
- Kostenträgerzeit- und Kostenträgerstückrechnung
- Besonderheiten der Kosten- und Leistungsrechnung bei der Erstellung des Betriebsabrechnungsbogens unter Berücksichtigung besonderer Rechtsformen (z.B. Genossenschaften, staatliche Weingüter)
- Grundlagen der Teilkostenrechnung
- Kritische Beurteilung der Vollkostenrechnung
- Deckungsbeitragsrechnung
- Stärken und Schwächen der (mehrstufigen) Deckungsbeitragsrechnung unter dem Aspekt branchenspezifischer Eigen- und Besonderheiten
- Prozesskostenrechnung

PRÄSENZZEIT

SELBSTSTUDIUM

Technik der Finanzbuchführung

30

45

- Grundkonzeption des Rechnungswesens
- Unterschiede einer Buchführungspflicht zur einfachen Belegbuchhaltung
- Finanzbuchführung auf Basis der Grundsätze ordnungsmäßiger Buchführung
- Bilanzierungspflicht in Abhängigkeit von Umsatz, Gewinn und/oder Rechtsformen
- Bilanz als Grundlage der Buchführung
- Finanzbuchführung als Grundlage für Bilanzierungsthemen
- Arten der Bilanzveränderung
- Veränderungen des GuV- sowie des Eigenkapitalkontos
- Organisation und Technik des DATEV-Kontenrahmens 04 unter dem Aspekt branchenspezifischer Besonderheiten
- System der Umsatzsteuer (Besonderheiten der Umsatzsteuerhöhe, der Umsatzsteuerfreiheit, der Umsatzsteuerpflicht, die Umsatzsteuer als durchlaufenden Posten, die Umsatzsteuer als Gewinn beeinflussender Faktor)
- Buchungen im Sachanlagenbereich
- Buchungen im Beschaffungs-, Produktions-, Absatz- und Personalbereich
- Besondere Buchungsfälle (Lagerbestandsveränderungen, Vorräte)
- Jahresabschlussbuchungen unter strategischen und operativen Gesichtspunkten und in Abhängigkeit jeweiliger Rechtsformen (u.a. Genossenschaften)

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bilke, K./ Heining, R./ Mann, P.: Buchführung und Bilanzsteuerrecht, Herne: NWB.
- Coenenberg, A./ Haller, A./ Mattner, G./ Schultze, W.: Einführung in das Rechnungswesen. Grundlagen der Buchführung und Bilanzierung, Stuttgart: Schäffer Poeschel.
- Dormeier, A./ Haffner, R.: ABC der Finanzbuchhaltung, Bonn: Stollfuß.
- Goldstein, E.: Schnelleinstieg Finanzbuchhaltung, Freiburg: Haufe. Lexware
- Schweitzer, M./ Küpper, H.-U./ Friedl, G./ Hofmann, Ch./ Pedell, B.: Systeme der Kosten- und Erlösrechnung, München: Vahlen.
- Thomsen, I.: Buchführung Grundlagen, Freiburg: Haufe Lexware.

Einführung Weinbau (W3WTM_103)

Introduction Viticulture

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_103	1. Studienjahr	2	Dr. Dietmar Rupp	Deutsch/Englisch

INGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Laborübung

INGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Laborpraktika	Siehe Prüfungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	60	90	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen kennen die Grundlagen des Weinbaus, können diese benennen sowie strukturiert darstellen. Sie verstehen das Wirkungsgefüge innerhalb einer Rebanlage. Durch ihr Wissen können sie die Folgen bestimmter weinbaulicher Maßnahmen abschätzen und Empfehlungen aussprechen.

METHODENKOMPETENZ

Für typische Anwendungssituationen können die Absolventinnen und Absolventen das notwendige Konzept und die richtigen Maßnahmen der Kulturführung auswählen und umsetzen. Sie kennen und nutzen die Vor- und Nachteile unterschiedlicher Vorgehensweisen bei Rebenerziehung, Pflanzenschutz und Bodenbewirtschaftung. Die getroffenen Entscheidungen können sie wissenschaftlich begründen und gegeneinander abwägen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind bereit, das Prinzip der Nachhaltigkeit in sozialer, ökonomischer und ökologischer Hinsicht umzusetzen. Für ihr fachbezogenes Handeln übernehmen sie Verantwortung. Übergeordnete Ziele unterstützen sie durch kooperatives Verhalten. Sie sind in der Lage, situationsangepasste Lösungen zu finden und Erfahrungen in Weiterentwicklungen einzubringen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage, theoretisches Fachwissen und praktische Erfahrungen situationsbezogen und gezielt anzuwenden. Sie verfügen über die Grundlagen, um Managementabläufe im Weinbaubetrieb zu bewerten. Sie erkennen etwaige Probleme und können sie zielorientiert lösen. Die notwendigen Abläufe gestalten sie durch persönliche Initiative und Eigenverantwortung.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Grundlagen Weinbau	35	53

- Anatomie und Biologie der Weinrebe
- Ampelographie
- Qualitätsmanagement im Weinbau: Arbeiten im Weinbau, Traubenproduktion

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Pflanzenschutz	15	22
Grundlagen des Pflanzenschutzes		
• Sachkunde		
• Wirkmechanismen		
• Prognosesysteme		
Grundlagen Pilzkrankheiten		
• Botrytis		
• Peronospora		
• Oidium		
Terroir, Meteorologie und Klimawandel	10	15
• Weinbaulandschaften		
• Bodenfunktionen		
• Bodentypen		
• Lagenklima		

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Hoppmann, D./ Schaller, K./ Stoll, M.: Terroir, Stuttgart: Ulmer.
- Klein, W./ Grabler, W./ Tischner, H.: Sachkundig im Pflanzenschutz, Stuttgart: Ulmer.
- Lindner, Ch./ Kehrl, P./ Viret, O.: Ravageurs et Auxiliaires, Agroscope Changins: AMTRA.
- Mohr, H. D.: Farbatlas Krankheiten, Schädlinge und Nützlinge an der Weinrebe, Stuttgart: Ulmer.
- Müller, E./ Walg, O./ Lipps, H.P.: Der Winzer, Stuttgart: Ulmer.
- Office International de la Vigne et du Vin: Merkmalsliste für Rebsorten und Vitis-Arten, Paris.
- Viret, O./ Gindro, K.: Maladies Fongiques, Agroscope Changins: AMTRA.
- White, R.E.: Understanding Vineyard Soils, New York: Oxford University Press.

Einführung Oenologie (W3WTM_104)

Introduction Oenology

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_104	1. Studienjahr	2	Dr. Oliver Schmidt	Deutsch/Englisch

INGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung

INGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	60	90	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden kennen die wesentlichen Prozesse zur Verarbeitung von Trauben, sind in der Lage die wichtigsten Faktoren der Weiß-, Rosé- und Rotweinbereitung zu beschreiben und einzuordnen. Sie kennen die notwendigen Prozesse um die alkoholische Gärung erfolgreich zu starten, zu kontrollieren und zu Ende zu führen. Sie kennen sich mit der Automatisierung im Weinkeller der Gärsteuerung aus. Im Bereich der Perl- und Schaumweinbereitung kennen Sie die wichtigsten Kriterien der beiden Produktkategorien, können die Schaumbildung aus erster bzw. zweiter Gärung beschreiben und kennen die wesentlichen Prozessschritte von Tank- und Flaschengärungen.

METHODENKOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage, für weitgehend standardisierte Anwendungsfälle in der Praxis das angemessene System bzw. oenologische Konzept einzuordnen, auszuwählen und umzusetzen. Sie kennen die Stärken und Schwächen der Systeme bzw. Konzepte in ihrem beruflichen Anwendungsfeld und können diese in konkreten Handlungssituationen wissenschaftlich interpretieren und gegeneinander abwägen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind bereit, berufsethische Verantwortung zu übernehmen und tragen durch kooperatives Verhalten dazu bei, auch übergreifende Ziele gemeinsam zu erreichen. Es gelingt ihnen, selbstständig und eigenverantwortlich situativ angemessene Lösungen zu finden, aus Erfahrungen zu lernen und Weiterentwicklungen anzustoßen. Sie sind offen für Veränderungen und reflektieren die in den Modulhalten angesprochenen Konzepte in Hinblick auf die damit verbundene soziale, ökonomische und ökologische Verantwortung.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage, theoretisches Fachwissen und praktisches Erfahrungswissen situationsbezogen und umsichtig einzusetzen. Sie verfügen über grundlegende Beschreibungs-, Analyse- und Bewertungsmuster mit denen sie auftretende, oenologische Problemstellungen in der Produktion zielorientiert bewältigen können. Ihr Verhalten zeugt von Eigenverantwortung, Tatkraft und Initiative.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Traubenverarbeitung	20	30

- Aufbau der Traube, Inhaltsstoffe der Traube und des Mostes
- digitalisierte Erfassung und Analyse der wichtigsten Mostparameter
- Traubenverarbeitung
- Diskontinuierliche Phasentrennung mit vollautomatischer Steuerung (Press-Systeme)
- Mostvorklärung (Sedimentation, Zentrifugation, Flotation, Filtration)
- Schönung von Most und Wein
- Anreicherung von Most

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Weinbereitung und Gärtechnologie	30	45
<ul style="list-style-type: none">• Bereitung von Weiß-, Rosé- und Rotwein• Gärungs-Technologie und automatisierte Gärsteuerung• Techniken der Gärunterbrechung• Grundlagen der Most und Weinklärung• Trubverarbeitung, Kammerfilterpresse, Vakuumdrehfilter, Cross-Flow		
Perl- und Schaumweinbereitung	10	15
<ul style="list-style-type: none">• Grundlegende Einteilung von Perlwein und Schaumwein• Arten der Schaumbildung• Verfahren in der Perl- und Schaumweinbereitung		

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Agridea, L.: Datenblätter Oenologie, Lindau: Agridea Lindau.
- Bach, H. P./ Troost, G. / Rhein, O.H.: Sekt - Schaumwein - Perlwein, Stuttgart: Ulmer.
- Blankenhorn, D./ Funk, E.: Der Winzer: Kellerwirtschaft, Stuttgart: Ulmer.
- Hamatschek, J.: Technologie des Weines, Stuttgart: Ulmer.
- Jakob, L./ Hamatschek, J./ Scholten, J.: Der Wein, Stuttgart: Eugen Ulmer.
- Marbé-Sans, D.: Taschenbuch der Kellerwirtschaft, Mainz: Fraund.
- Schmidt, O.: Moderne Kellertechnik: Neue und bewährte Verfahren, Stuttgart: Ulmer.
- Steidl, R.: Kellerwirtschaft, Wien: Österreichischer Agrarverlag.
- Weik, B.: Praktikerhandbuch Oenologie: Tipps für die Praxis, Neustadt/Weinstraße: Meininger.

Naturwissenschaftliche Grundlagen des Weines (W3WTM_105)

Scientific Principles/ Fundamentals of Wine (Production)

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_105	1. Studienjahr	2	Dr. Martin Pour Nikfardjam	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Laborübung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Kombinierte Modulprüfung - Klausur und Laborpraktika	Siehe Prüfungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
300	120	180	10

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Nach erfolgreicher Teilnahme haben die Studierenden grundlegende und weiterführende Erkenntnisse über die mikrobiellen und chemischen Prozesse der Weinbereitung, Weinanalytik sowie der Weinsensorik gewonnen. Sie haben ein Verständnis für mögliche auftretende Probleme und können anhand von Analyseergebnissen kompetente Entscheidungen für das weitere Vorgehen in Produktionssituationen wählen.

METHODENKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, die für die Weinherstellung notwendigen Analysemethoden auszuwählen und deren Ergebnisse in konkreten Handlungssituationen gegeneinander abzuwägen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Den Studierenden gelingt es, die in den Modulinhalten angesprochenen mikrobiellen und weinchemischen Vorgänge bei der Weinherstellung zu reflektieren. Sie nutzen diese Kenntnisse in Kombination mit der Sensorik zur Entscheidungsfindung bezüglich einer nachhaltigen und umweltschonenden Weinherstellung und -analyse.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Absolventen sind in der Lage, Untersuchungsergebnisse zu vergleichen und zu bewerten. Sie verfügen über grundlegende und weiterführende Beschreibungs-, Analyse- und sensorische Bewertungsfähigkeiten, mit denen sie auftretende Probleme bei der Weinherstellung zielorientiert bewältigen können.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Mikrobiologie	50	75

- Aufbau von eukaryontischen und prokaryontischen Zellen
- Hefen (Morphologie, Physiologie)
- Önologisch bedeutsame Bakterien
- Gärungsformen
- Grundlegende Stoffwechselwege bei der alkoholischen Gärung und dem biologischen Säureabbau
- Spontan- und Reinzuchthefegärung
- Gärführung und Ursachen für Gärstörungen
- Hefe- und Bakteriernahrung
- Hygiene/ Mikrobiologische Betriebskontrolle
- Fehlparfömen hervorgerufen durch Schadorganismen und deren Vermeidungsstrategien

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Weinchemie	40	60
<ul style="list-style-type: none">• Analyseverfahren in der Weinanalytik• Gärung – aus chemischer Sicht• Oxidation• Säuren im Wein• Schweflige Säure und ihre Wirkung• Zucker• Aromastoffe• Entstehung, Vermeidung, Behandlung von Weinfehlern• Oxidation• Polyphenole• Schönungsmittel• Polysaccharide und andere Makromoleküle		
Weinsensorik	30	45
<ul style="list-style-type: none">• Grundlagen der Sensorik• Bedeutung der Sensorik in Lebensmittelwissenschaft und Verbraucherforschung• Anwendungsgebiete der Sensorik• Physiologie sensorischer Empfindungen• Wahrnehmungsschwellenwerte• Grundgeschmacksarten• Geruchserkennung von Reinsubstanzen• Weinhaltstoffe und ihre sensorische Wahrnehmung• Differenzierung und Beschreibung von Aromen in Wein• Weinfehler und Krankheiten• sensorische Prüfmethode und Prüfziele• Bewertungsschemata zur Beurteilung von Prüfgütern• Einfluss verschiedener Bereitungsmethoden auf das sensorische Profil der Weine• Entwicklungsproben sowie Verkostungsserien zu aktuellen kellerwirtschaftlichen Fragestellungen		

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Back, W.: Mikrobiologie der Lebensmittel: Band 5: Getränke, Hamburg: Behr's.
- Belitz, H.D./ Grosch, W.: Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Heidelberg: Springer.
- Dittrich, H.H./ Großmann M.: Mikrobiologie des Weines, Stuttgart: Ulmer.
- Jackson, R.: Wine Science, London: Academic Press.
- König, H./ Uden, G./ Fröhlich, J. (eds.): Biology of Microorganisms on Grapes, in Must and in Wine, Berlin: Springer.
- Linskens, H.F./ Jackson, J.F.: Wine Analysis, Heidelberg: Springer.
- Margalit, Y.: Concepts in Wine Chemistry, San Francisco: The Wine Appreciation Guild.
- Ribéreau-Gayon P./ Glories, Y./ Maujean, A./ Dubourdieu, D.: Handbook of Enology, Chichester : John Wiley & Sons.
- Steidl, R.: Kellerwirtschaft, München: Cadmos.
- Tanner, H./ Brunner H.R.: Getränke-Analytik, Schwäbisch Hall: Heller.
- Troost, G.: Technologie des Weines, Stuttgart: Ulmer.
- Würdig, G./ Woller, R.: Chemie des Weines, Stuttgart: Ulmer.

Weinmarketing (W3WTM_106)

Wine Marketing

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_106	1. Studienjahr	2	Prof. Dr. Martina Boehm	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Portfolio	Siehe Prüfungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	60	90	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Nach erfolgreicher Modul-Teilnahme kennen die Studierenden die grundlegenden Begriffe, Methoden, Theorien und Funktionen des Marketings in der Weinbranche. Sie haben sich darüber hinaus mit den Grundlagen des Konsumentenverhaltens vertraut gemacht. Sie wissen um die einschlägigen Leistungsträger, deren Spezifika und den daraus resultierenden Herausforderungen. Sie sind in der Lage die Besonderheiten und wesentlichen Konzepte wie Theorien des strategischen Marketings systematisch zu beschreiben, zu illustrieren, gegeneinander abzugrenzen und Fragestellungen selbstständig zu lösen.

METHODENKOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen können marketingspezifische Analysemethoden einschätzen und anwenden, Märkte und Konsumenten analysieren und hierauf basierend einen Wissenstransfer leisten. Sie wissen um die Relevanz und die Praktikabilität der Methoden im fachlichen, betrieblichen als auch im branchenspezifischen Kontext. Sie haben bereits erste Erfahrungen im Umgang mit diesen Methoden gesammelt.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Den Studierenden gelingt es, eigenständig nach situativ angemessenen Lösungen für markt- und vermarktungsspezifische Fragestellungen zu suchen und Entscheidungen zu treffen. Sie begegnen bestehenden Konzepten offen und entwickeln diese im Transfer auf den betrieblichen Kontext kreativ weiter. Die in den Modulhalten angesprochenen Konzepte werden im Hinblick auf die damit verbundene soziale, ethische und ökologische Eigenverantwortung sowie die einer Unternehmung reflektiert. Dies gilt insbesondere für den verantwortungsvollen Umgang in der Vermarktung alkoholischer Getränke.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Im Verlauf des Moduls haben die Studierenden ein umfassendes Verständnis für Märkte, Kunden und Konsumenten einer Unternehmung der Weinbranche und die damit verbundene Anwendung der Instrumente des Marketing-Mix entwickelt. Sie haben ferner ein Verständnis für die interdisziplinären Zusammenhänge des Marketings gewonnen und wissen um die Marketing-Spezifika der Weinbranche. Dieses Wissen können sie in berufspraktischen Situationen gezielt, systematisch, lösungsorientiert anwenden und adressieren sowie ihre Entscheidung zur gewählten Handlungsalternative plausibel begründen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Marketingmanagement	35	53

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

PRÄSENZZEIT

SELBSTSTUDIUM

- Entwicklung und Konzept des Marketing (u.a. Begriffsabgrenzungen, Konsum- und Investitionsgütermarketing, Dienstleistungsmarketing)
- Strategisches Marketing (inkl. Marketing-Planung, Marketing-Ziele, Marketing-Controlling)
- Operatives Marketing mit Marketing-Mix, Marktsegmentierung und Zielmärkte
- Integriertes Marketing
- Institutionelle Besonderheiten im Marketing der Weinbranche, z.B. Gemeinschaftsmarketing
- Grundlagen der Marketing-Forschung (u.a. Gegenstand und Aufgaben, Primär- und Sekundärforschung, Marktsegmentierung)
- Markenmanagement unter besonderer Berücksichtigung weinspezifischer Fragestellungen
- Aktuelle Entwicklungen und Herausforderungen der Weinbranche im Marketingkontext

Käufer- und Konsumentenverhalten

25

37

- Akteure der Weinvermarktung, Marktspezifische Herausforderungen und Besonderheiten
- Käuferverhaltensforschung als Grundlage von Marketing-Aktivitäten (u.a. Kaufentscheidungstypen und -träger, Modelle zur Erklärung des Kaufverhaltens) in der Weinbranche
- Grundbegriffe des Konsumenten- und Einkaufsverhaltens (Arten des Konsums, Bedürfnisarten und Motive)
- Empirische und theoretische Ansätze der Verhaltensforschung
- Kunden- und Konsumentengruppen sowie deren Charakteristika
- Erklärungsansätze des Konsumentenverhaltens
- Grundprinzipien von Beratung und Kommunikation

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Backhaus, K./ Voeth, M. (Hrsg.): Handbuch Business-to-Business Marketing, Wiesbaden: Springer-Gabler.
- Baetzgen, A. (Hrsg.): Brand Planning : starke Strategien für Marken und Kampagnen, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.
- Diller, H.: Preispolitik, Stuttgart: Kohlhammer.
- Esch, F.: Markenführung, München: Vahlen.
- Fleuchaus, R./ Arnold, R. (Hrsg.): Weinmarketing: Kundenwünsche erforschen, Zielgruppen identifizieren, innovative Produkte entwickeln, Wiesbaden: Springer-Gabler.
- Halfmann, M. (Hrsg.): Zielgruppen im Konsumentenmarketing, Wiesbaden: Springer-Gabler.
- Homburg, C.: Marketingmanagement, Strategie, Instrumente, Umsetzung, Unternehmensführung, Wiesbaden: Gabler.
- Kroeber-Riel, W./ Gröppel-Klein, A.: Konsumentenverhalten, München: Vahlen.
- Kotler, P./ Armstrong, G.: Principles of Marketing, Essex: Pearson.
- Meffert, H./ Burmann, C./ Kirchgeorg, M.: Marketing, Wiesbaden: Springer-Gabler.
- Müller-Hagedorn, L./ Natter, M.: Handelsmarketing, Stuttgart: Kohlhammer.
- Simon, H./ Faßnacht, M.: Preismanagement, Wiesbaden: Gabler.
- Zentes, J./ Swoboda, B./ Schramm-Klein, H.: Internationales Marketing, München: Vahlen.

Recht (W3WTM_107)

Law

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_107	1. Studienjahr	2	Prof. Dr. Kerstin Bennemann	Deutsch/Englisch

INGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Case Study

INGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Kombinierte Modulprüfung - Klausur und Assignment	Siehe Prüfungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	60	90	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden wissen um die Grundlagen des Bürgerlichen Rechts, vor allem des Vertrags-, Schuld- und Sachenrechts. In diesem Zusammenhang sollen sie auch einen Überblick über die wesentlichen Zusammenhänge des Handels- und Gesellschaftsrechts erhalten.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden kennen die Instrumente zur Einordnung und Klärung rechtlicher Fragestellungen und können diese bei der Ausgestaltung grundlegender betrieblicher Rechtsgeschäfte anwenden.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden haben mit Abschluss des Moduls die Kompetenz erworben, die rechtlichen Informationen auch gesellschaftlich und ethisch zu reflektieren. Sie können unter Verwendung von Rechtsterminologie kommunizieren und sich mit Fachvertretern und Laien über rechtliche Gegebenheiten austauschen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sollen in die Lage versetzt werden, rechtliche Problemstellungen zu erkennen, um diese bei Entscheidungen sachgerecht in der betrieblichen Praxis und ggf. auch im privaten Bereich berücksichtigen zu können.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Vertrags- und Schuldrecht	30	45

- Einführung: Überblick über das Rechtssystem, Rechtsgebiete, Wirtschaftsprivatrecht, Rechtsanwendung/ Arbeitstechniken, Rechtssprache, Rechtsprechung, Rechtsfindung, Rechtssubjekte und Rechtsobjekte (Natürliche Personen, Juristische Personen, Individualsphäre), Sachen und Rechte
- Allgemeines zur Vertragslehre: Rechtsgeschäftliches Handeln, Übersicht über die Schuldverträge, Stellvertretung, Anfechtung, Vertragsbegründung (Willenserklärung, Willensmängel, Vertragsabschluss, Bedeutung des Schweigens im Vertragsrecht, fehlender Konsens, Kaufmännisches Bestätigungsschreiben, Allgemeine Geschäftsbedingungen)
- Modalitäten der Leistungserbringung: Art, Zeit und Ort der Leistung
- Leistungsstörungen des allgemeinen Schuldrechts (Unmöglichkeit, Verzug, Rücksichtnahmepflichtverletzungen)

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Handels- und Gesellschaftsrecht	30	45
<ul style="list-style-type: none">• Kaufvertrag (Einführung in das Recht des Kaufvertrages, Leistungspflichten des Verkäufers, Leistungspflichten des Käufers, Preiszahlung und -gefahr, Sachmängel, Käuferrechte, Verbrauchsgüterkauf, Dienstvertrag, Werkvertrag), Überblick der Leistungspflichten der Vertragsparteien, Grundfragen des Deliktsrechts und der Produkthaftung (Deliktsrecht im Bürgerlichen Recht, einzelne besondere Schutzgegenstände, Rechtswidrigkeit, Verschulden, Haftung für Dritte, Gründe für Haftungsausschluss und Haftungsminderung, Überblick über die Regelungen der Produkthaftung)• Schadensrecht (Beteiligte Personen, Schadensverursachung, Arten des Schadenersatzes)• Sachenrecht (Grundbegriffe, Eigentum, Besitz, Übereignung beweglicher und unbeweglicher Sachen, Erwerb vom Berechtigten und Nichtberechtigten)• Handels- und Gesellschaftsrecht: Überblick zum kaufmännischen Unternehmen und den verschiedenen Gesellschaftsformen, Einbettung und Einbeziehung der unternehmensrechtlichen Besonderheiten in das Vertrags-, Schuld und Sachenrecht		

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Brox, H./ Walker, W.-D.: Allgemeiner Teil des BGB, München: Vahlen.
 - Brox, H./ Henssler, M.: Handelsrecht, München: C.H. Beck.
 - Brox, H./ Walker, W.-D.: Allgemeines Schuldrecht, München: C.H. Beck.
 - Brox, H./ Walker, W.-D.: Besonderes Schuldrecht, München: C.H. Beck.
 - Eisenhardt, U.: Einführung in das Bürgerliche Recht, Stuttgart: UTB.
 - Kinder, P.: Grundkurs Handels- und Gesellschaftsrecht, München: C.H. Beck.
 - Klunzinger, E.: Grundzüge des Gesellschaftsrechts, München: Vahlen
- Gesetzestexte.
- Schwab, D./ Löhning, M.: Einführung in das Zivilrecht mit BGB - Allgemeiner Teil, Schuldrecht – Allgemeiner Teil, Kauf- und Deliktsrecht, Heidelberg: C.F. Müller.

Mathematik (W3WTM_109)

Mathematics

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_109	1. Studienjahr	2	Prof. Dr. Ralph Scheubrein	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Kombinierte Modulprüfung - Klausur und Assignment	Siehe Prüfungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	60	90	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden besitzen nach Abschluss des Moduls die Fachkompetenz, grundlegende quantitative Methodiken anzuwenden. Sie sind in der Lage, diese Methodiken zur Entscheidungshilfe bei ökonomischen Fragestellungen einzusetzen. Sie wissen, welche Daten benötigt werden und wie die Berechnung durchzuführen ist.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden besitzen nach Abschluss des Moduls die Kompetenz, aus der Vielfalt existierender quantitativer Konzepte eine der jeweiligen ökonomischen Fragestellung angemessene Methodik auszuwählen. Sie sind in der Lage, die berechneten Ergebnisse im Kontext der vorliegenden ökonomischen Fragestellung zu interpretieren.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden haben mit Abschluss des Moduls erkannt, dass quantitative Modelle eine zweckorientierte Vereinfachung der Realität darstellen. Entsprechend sind sie sich dessen bewusst, dass Entscheidungen in der Regel nicht ausschließlich auf Grundlage quantitativer Resultate getroffen werden, sondern zusätzlich beispielsweise soziale, kulturelle und gesellschaftliche Aspekte einzubeziehen sind.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind mit Abschluss des Moduls in der Lage, ausgewählte Fragestellungen der Unternehmenspraxis mithilfe der erlernten Methodiken systematisch zu bearbeiten. Sie können ihre Argumentation im beruflichen Umfeld mithilfe quantitativ ermittelter Resultate untermauern.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Grundlagen Wirtschaftsmathematik	30	45

- Basiswissen Mathematik (Notation, Mengen, Gleichungen und Ungleichungen, Logik)
- Analysis (Funktionen, Grenzwert, Stetigkeit, Differentialrechnung, Extremstellen und ihre Berechnung, Integralrechnung)
- Lineare Algebra (Vektoren und Matrizen, lineare Gleichungssysteme und Lösungsverfahren)
- ökonomische Anwendungen

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Vertiefung Wirtschaftsmathematik	30	45
<ul style="list-style-type: none">• Basiswissen Entscheidungsmodelle (Notation, Terminologie, Modellierung, Optimierung)• Modellgestützte Analyse betriebswirtschaftlicher Problemstellungen des Unternehmensmanagements (inkl. finanzmathematische Modelle)• Modellgestützte Analyse ingenieurwissenschaftlicher Problemstellungen des Weinbaus und der Oenologie		

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Albrecht, P.: Finanzmathematik für Wirtschaftswissenschaftler, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.
- Bonart, T./ Bär, J.: Quantitative Betriebswirtschaftslehre, Wiesbaden: Springer.
- Evans, J.: Business Analytics – Global Edition, Harlow: Pearson.
- Holey, T./ Wiedemann, A.: Mathematik für Wirtschaftswissenschaftler, Berlin: Springer Gabler.
- Langenbahn, C.-M.: Quantitative Methoden der Wirtschaftswissenschaften, München: Oldenbourg.
- Rießinger, T.: Mathematik für Ingenieure, Berlin: Springer Vieweg.
- Rießinger, T.: Übungsaufgaben zur Mathematik für Ingenieure, Berlin: Springer Vieweg.
- Wolik, N.: Wirtschaftsmathematik, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.

Schlüsselqualifikationen I (W3WTM_701)

Key Qualifications I

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_701	1. Studienjahr	2	Prof. Dr. Joachim Weber	Deutsch/Englisch

INGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Laborübung, Planspiel/Simulation, Rollenspiel

INGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Unbenoteter Leistungsnachweis	Siehe Prüfungsordnung	Bestanden/ Nicht-Bestanden

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	60	90	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen über erste Basisqualifikationen für das wissenschaftliche Studium und können deren Anwendbarkeit für praktische Situationen kritisch einschätzen. Des Weiteren sind sie in der Lage, eine betriebliche Problemstellung in strukturierter wissenschaftlicher Herangehensweise zu bearbeiten.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden können

- Methoden und Techniken in verschiedenen Situationen reflektiert und kompetent in angemessener Weise einsetzen,
- Literaturrecherchen durchführen und quellenkritische Auswertungen der Literatur vornehmen,
- geeignete wissenschaftliche Untersuchungsmethoden und -techniken auswählen und anwenden.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden können

- offen kommunizieren,
- eigene und fremde Kommunikationsmuster erkennen, kritisch analysieren und einschätzen,
- autonom und selbstsicher eigene Positionen vertreten und andere Positionen zu verstehen,
- die erlernten Methoden in rationaler, verständnisorientierter und fairer Weise und nicht-manipulativ einsetzen,
- Konflikte in ausgleichender Weise bewältigen,
- erkennen, welche ethischen Implikationen und Verantwortung Forschung hat,
- Pluralität von Theorien und Methoden sinnvoll einsetzen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden

- können sich schnell in neuen Situationen zurechtfinden, in neue Aufgaben einarbeiten sowie sich in Teams und Kulturen integrieren,
- überzeugen als selbstständig denkende und verantwortlich handelnde Persönlichkeiten mit kritischer Urteilsfähigkeit in Wirtschaft und Gesellschaft,
- zeichnen sich aus durch fundiertes fachliches Wissen, Verständnis für übergreifende Zusammenhänge sowie die Fähigkeit, theoretisches Wissen in die Praxis zu übertragen,
- lösen Probleme im beruflichen Umfeld methodensicher sowie zielgerichtet und handeln dabei teamorientiert.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens	20	30

- Wissenschaft, Zielspektrum wissenschaftlichen Arbeitens, Wissenschaftliche Methoden der Humanwissenschaften
- Anforderungen an wissenschaftliches Arbeiten (u.a. Objektivität, Ehrlichkeit/Redlichkeit, Überprüfbarkeit, Reliabilität, Validität, logische Argumentation, Nachvollziehbarkeit)
- Grundlegender Bearbeitungsprozess eines Themas (Ausgangssituation: Problem-/Fragestellung, Analyse/Präzisierung, Lösungen suchen und finden, Umsetzung, Ergebnisse aufbereiten)
- Bearbeitungsphasen einer wissenschaftlichen Arbeit (Themenwahl/Zielsetzung, Themenabgrenzung/-präzisierung, Zielsetzung der Arbeit und Ableitung der Forschungsfrage)
- Wissenschaftliches Exposé
- Projektplanung (Kommunikation mit den Betreuenden, Zeit-/Ressourcenplanung, Zeitmanagement, Arbeitshilfen)
- Einarbeitungsphase (Literaturstudium, -auswahl, -recherche), Haupt- und Erstellungsphase (Gestaltung einleitender Kapitel, Gliederungsalternativen, Schlusskapitel), Überarbeitungsphase
- Formale Gestaltung (Deckblatt/Titelblatt (gegebenenfalls inklusive Sperrvermerk), Verzeichnisse, Ausführungsteil, Anhang, Literaturverzeichnis, Ehrenwörtliche Erklärung), Gestaltungselemente
- Zitation (u.a. Arten von Zitate, Zitierregeln, Plagiate), Literaturgattungen, Literaturverzeichnis und Quellenangaben

Präsentations- und Kommunikationskompetenz

20

30

Präsentationskompetenz

- Einsatzbereiche und Zielsetzungen einer Präsentation
- Inhaltliche Gliederung einer Präsentation/Präsentationsdramaturgie
- Medieneinsatz und Visualisierungstechniken (z.B. Textbilder, Grafiken und Symbole)
- Präsentationstechniken
- Stimmarbeit und Rhetorik
- Nonverbale Kommunikation: Körpersprache, Mimik und Gestik
- Umgang mit Lampenfieber
- Nachbereitung der Präsentation
- Spezifika von wissenschaftlichen Präsentationen
- Übungen mit Bezug zur jeweiligen Studienrichtung

Kommunikationskompetenz

- Kommunikationspsychologische Forschung und Kommunikationstheorien
- Kommunikation und Interaktion
- Rhetorik
- Vermittlung kommunikativer und rhetorischer Fähigkeiten
- Verhandlungstechniken
- Aktives Zuhören
- Fragetechnik
- Kommunikationsstörungen
- Übungen vor dem Hintergrund aktueller Themen der jeweiligen Studienrichtung mit anschließender Diskussion

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Working Internationally, Developing English Skills	20	30
<ul style="list-style-type: none">• Fremdwahrnehmung, Selbstwahrnehmung und Stereotypisierungen: Sensibilisierung für Probleme, die in interkulturellen Kommunikationssituationen auftreten können (Culture Awareness-Training)• Eigenkulturelle Prägung und unterschiedliche Kulturstandards: Ursprünge und Auswirkungen auf Geschäftsbeziehungen (Verständnis von Zeit, Kommunikationsmuster, Körpersprache, sozialer Status, Individualitätsindex, Machtdistanz)• Soziale, ökonomische, politische Perspektiven ausgewählter Länder in Europa, Amerika und Asien• Berücksichtigung potentieller Probleme bei Geschäftskontakten, Vermittlung interkultureller Handlungskompetenz, Integration in interkulturelle Teams.• Analyse von „Critical incidents“• Förderung und Entwicklung der Fähigkeit, mit Menschen anderer Kulturen erfolgreich zu agieren• Kennenlernen der von Besonderheiten der eigenen und anderen Kulturen• Vermittlung eines Verständnisses für kulturelle Zusammenhänge und Erwerb interkultureller Handlungskompetenzen• Fachspezifisches Vokabular aus der jeweiligen Studienrichtung• Fachsprache im Geschäftsverkehr, z.B. Gespräche und Verhandlungen, Verträge, Angebote• Fachspezifische Präsentationsvorträge z.B. Darstellung/Erläuterung von Graphiken, Daten, Fakten, Diagrammen, Entwicklungen, Trends• Fachspezifische Präsentation von Dokumenten, z.B. Geschäftsberichte, Projektberichten, Bilanzen, Gewinn- und Verlustrechnungen, Verträge• Übersetzung branchenspezifischer Standards und Normen		

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bortz, J./ Döring, N.: Forschungsmethoden und Evaluation für Human- und Sozialwissenschaftler, Heidelberg: Springer.
- Kornmeier, M.: Wissenschaftstheorie und wissenschaftliches Arbeiten, Heidelberg: Physica.
- Kromrey, H.: Empirische Sozialforschung. Stuttgart: Lucius & Lucius.
- Schnell, R./ Hill, P. B./ Esser, E.: Methoden der empirischen Sozialforschung, München: Oldenbourg.
- Schwaiger, M./ Meyer, A.: Theorien und Methoden der Betriebswirtschaft, München: Vahlen.
- Stichel-Wolf, C./ Wolf, J.: Wissenschaftliches Arbeiten und Lerntechniken, Wiesbaden: Gabler.
- Theisen, M. R.: Wissenschaftliches Arbeiten, München: Vahlen.

Praxismodul I (W3WTM_801)

Practical Module I

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_801	1. Studienjahr	2	Prof. Dr. Joachim Weber	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Projekt

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Projektarbeit	Siehe Pruefungsordnung	Bestanden/ Nicht-Bestanden
Bericht zum Ablauf und zur Reflexion des Praxismoduls	Siehe Pruefungsordnung	Bestanden/ Nicht-Bestanden

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
600	0	600	20

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen über einen Überblick zu ihrem Ausbildungsbetrieb hinsichtlich aller wichtigen betriebswirtschaftlichen, technologischen, rechtlichen und sozialen Gegebenheiten. Sie verstehen den Unternehmenszweck und haben einen Überblick über das relevante Marktumfeld. Sie sind in der Lage, praktische Problemstellungen unter Anleitung in ihrer Komplexität zu erfassen, zu analysieren, um darauf aufbauend unter Hinzuziehung vermittelter Lehrveranstaltungsinhalte Lösungsvorschläge zu entwickeln.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden können mit Abschluss des Moduls, unter Anleitung für komplexe Praxisanwendungen angemessene Methoden auswählen und anwenden. Sie können die Möglichkeiten, Praktikabilität und Grenzen der eingesetzten Methoden nach anleitender Diskussion einschätzen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind dafür sensibilisiert, mit an ihre Rolle geknüpften Erwartungshaltungen in ihrem Arbeitsumfeld umzugehen. Sie tragen durch ihr kooperatives Verhalten in Teams dazu bei, dass die gemeinsamen Ziele erreicht werden. Für übertragene Aufgaben übernehmen sie weitestgehend die Verantwortung.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind unter Anleitung in der Lage, auf der Basis weitgehend selbstständig vorgenommener Situationsanalysen unter Hinzuziehung ihrer theoretischen Kenntnisse und Kompetenzen, zielführende Handlungsprogramme umzusetzen, zu kontrollieren und gegebenenfalls zu modifizieren.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Praxismodul I - Projektarbeit I	0	600

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

PRÄSENZZEIT

SELBSTSTUDIUM

Kennenlernen des Unternehmens, der Ziele und der Organisation sowie der Wertschöpfung und des Marketings über alle Prozessebenen hinweg, beispielhaft zu nennen sind die Organisation und die Einordnung der Warenwirtschaft und des Marketings in das Gesamtunternehmen sowie das Zusammenwirken der einzelnen Bereiche

- Disposition und Beschaffung
- Lagerhaltung und Transport
- Sortiments- und Marktwissen
- Marketingplanung und Marketing-Mix
- Verkauf und Betreuung von Kunden

Kennenlernen der technologischen und produktionsspezifischen Prozesse im Unternehmen sowie Vermittlung grundsätzlicher betrieblicher Abläufe in den Bereichen Weinbau, Weinbereitung, Oenologie sowie weinbauliche Arbeiten während der Vegetationsperiode.

Integration des Studierenden durch Mitarbeit in ausgewählten betriebswirtschaftlichen und branchenspezifischen Kernfunktionen des Unternehmens.

Einsatz zur Unterstützung in den unterschiedlichen fachtechnologischen Bereichen des Unternehmens, beispielhaft zu nennen sind

- Pflanzenschutz, Terroir, Meteorologie und Klimawandel
- Traubenverarbeitung, Weinbereitung und Gärtechnologie
- Perl- und Schaumweinbereitung
- Naturwissenschaftliche Grundlagen und begleitende Weinsensorik

Konzeption und Dokumentation zugewiesener Arbeitsgebiete.

Praxismodul I - Bericht zum Ablauf und zur Reflexion des Praxismoduls

0

0

-

BESONDERHEITEN

Anfertigung der Projektarbeit I

Die Inhalte des Praxismoduls I orientieren sich an den jeweiligen studiengangsspezifischen theoretischen Schwerpunkten in den einzelnen Semestern und dienen als Grundlage für den betrieblichen Ausbildungsplan. Der betriebliche Ausbildungsplan sollte inhaltlich an die Besonderheiten des jeweiligen Dualen Partners angepasst werden. Dabei sind betriebliche Schwerpunktsetzungen und Anpassungen sinnvoll und es kann auch von der zeitlichen Abfolge des Rahmenplans abgewichen werden.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bortz, J./ Döring, N.: Forschungsmethoden und Evaluation für Human- und Sozialwissenschaftler, Heidelberg: Springer.
- Kornmeier, M.: Wissenschaftstheorie und wissenschaftliches Arbeiten, Heidelberg: Physica.
- Kromrey, H.: Empirische Sozialforschung, Stuttgart: Lucius & Lucius.
- Müller, E./ Walg, O./ Lipps, H.P.: Der Winzer, Stuttgart: Ulmer.
- Schnell, R./ Hill, P. B./ Esser, E.: Methoden der empirischen Sozialforschung, München: Oldenbourg.
- Schwaiger, M./ Meyer, A.: Theorien und Methoden der Betriebswirtschaft, München: Vahlen.
- Stichel-Wolf, C./ Wolf, J.: Wissenschaftliches Arbeiten und Lerntechniken, Wiesbaden: Gabler.
- Theisen, M. R.: Wissenschaftliches Arbeiten, München: Vahlen.
- Troost, G.: Technologie des Weines, Stuttgart, Ulmer.
- Weik, B.: Praktikerhandbuch Oenologie: Tipps für die Praxis, Neustadt/Weinstraße: Meininger.
- Würdig, G./ Woller R.: Chemie des Weines, Stuttgart: Ulmer.

Finanzierung und Rechnungswesen (W3WTM_201)

Finance and Accounting

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_201	2. Studienjahr	2	Prof. Dr. Beate Scheubrein	Deutsch/Englisch

INGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Übung, Planspiel/Simulation, Case Study

INGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	55	95	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse des externen Rechnungswesens und können Zusammenhänge systematisch analysieren. Sie sind in der Lage, relevante Informationen über den Themenbereich „Finanzierung und Rechnungswesen“ basierend auf wissenschaftlichen Methoden zu sammeln, zu filtern und zu interpretieren. Ihr Wissen können sie gezielt zur Lösung betrieblicher Aufgabenstellungen der Finanzierung sowie im Rahmen des externen Rechnungswesens unter Berücksichtigung besonderer Rechtsformen (u.a. Genossenschaften, staatlicher Weingüter) anwenden. Sie sind in der Lage, wissenschaftlich fundierte Urteile abzuleiten sowie Bedeutung und Konsequenzen des externen Rechnungswesens in betrieblichen Situationen unter Berücksichtigung besonderer Anforderungen und den damit zusammenhängenden spezifischen Bedürfnissen der Branche zu bewerten.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden beherrschen die wesentlichen Methoden der Investitionsrechnung und können deren Stärken und Schwächen kritisch reflektieren. Sie sind in der Lage unterschiedliche Finanzierungsformen zu bewerten und rechtskonform nach wissenschaftlich fundierten Gesichtspunkten branchenspezifisch zu bewerten. Sie sind in der Lage Bilanzen zu erstellen, zu lesen, zu interpretieren und zu analysieren. Bilanzielle Unterschiede zwischen Genossenschaften, staatlichen Weingütern, Einzelunternehmen, Personen- und Kapitalgesellschaften werden erkannt und bereits bei der Inventur branchenspezifisch und rechtskonform berücksichtigt.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage, Fragen der Finanzierung sowie der Bilanzierung auch im Team fachadäquat zu kommunizieren und sich mit Fachvertretern aus dem branchenspezifischen Kontext, u.a. von Klein- und Mittelständischen Unternehmungen, Genossenschaften, staatlichen Weingütern über Informationen, Ideen, Probleme und Lösungen im Themenbereich „Finanzierung und Rechnungswesen“ auszutauschen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden haben mit Abschluss des Moduls die Kompetenzen erworben, selbstständig weiterführende Lernprozesse im Themenbereich „Finanzierung und Rechnungswesen“ zu gestalten, ihr Wissen und Verstehen auf ihre Tätigkeit und den damit verbundenen branchenspezifischen Gegebenheiten anzuwenden und selbstständig Problemlösungen zu erarbeiten und zu entwickeln.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Investition und Finanzierung	28	48

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

PRÄSENZZEIT

SELBSTSTUDIUM

- Finanzwirtschaft des Unternehmens: Übersicht, Aufgaben und Funktionen; Ziele der Finanzwirtschaft (u.a. Rentabilität, Liquidität und Sicherheit)
- Investitions- und Finanzplanung: Übersicht, Aufgaben der kurz-, mittel- und langfristigen Planung, Investition und Investitionsrechnung (Übersicht, Begriff und Arten; Investitionsrechnung zur Beurteilung von Sachinvestitionen (Statische Verfahren (u.a. Kosten-, Gewinn- und Rentabilitätsvergleichsrechnung, Amortisationsrechnung); Dynamische Verfahren (u.a. Kapitalwertmethode, Methode des internen Zinssatzes, Annuitätenmethode, Auswahlproblem, Problem des optimalen Ersatzzeitpunktes), Investitionsrechnung zur Beurteilung von Finanzinvestitionen (Bewertung von Unternehmen (u.a. Einzel-, Gesamt- und Multiplikatorverfahren); Weitere Einflussgrößen auf Investitionsentscheidungen (u.a. Unsicherheit und Ertragssteuern)
- Finanzierung: Übersicht, Arten und Märkte; Außenfinanzierung (Beteiligungsfinanzierung (u.a. Übersicht, Wesen, Anlässe und Arten); Kreditfinanzierung (u.a. Übersicht, Wesen und Arten, Mezzanine-Finanzierung); Innenfinanzierung (u.a. Übersicht, Wesen und Arten; Überschussfinanzierung; Umschichtungsfinanzierung)

Bilanzierung und Steuerlehre

27

47

- Rechnungswesen im Unternehmen: Übersicht, Aufgaben und Funktionen; Internes Rechnungswesen (Kosten- und Leistungsrechnung), Externes Rechnungswesen (Finanzbuchhaltung); Rechtsgrundlagen (Handels- und Steuerrecht; Weitere Rechtsvorschriften und Grundsätze; Unterschiede zwischen den handels- und steuerrechtlichen Wertansätzen)
- Jahresabschluss: Übersicht, Begriff und Arten; Inventur als Basis für den Jahresabschluss; Aufbau der Bilanz (Gliederung nach Handelsgesetzbuch und anderen nationalen Regeln; Gliederung nach International Financial Reporting Standards (IFRS); Gemeinsamkeiten und Unterschiede); Branchenspezifische Besonderheiten zu Kapitalgesellschaften, Einzelunternehmen, Personengesellschaften, Genossenschaften, staatlichen Weingütern
- Bilanzierung der einzelnen Positionen: Aktiva (Anlagevermögen (insbes. Sachanlagen und Finanzanlagen); Umlaufvermögen insbes. Waren, Vorräte und Forderungen); Passiva (Eigenkapital; Fremdkapital); Übrige Bilanzpositionen (Rechnungsabgrenzungsposten; Latente Steuern)
- Gewinn- und Verlustrechnung (GuV), insbes. Einflussnahme der nationalen Besteuerung auf Gewinn und Kapital: Übersicht, Begriff und Funktionen; Zusammenhang zwischen Bilanz und GuV

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Becker, H. P./ Peppmeier, A.: Investition und Finanzierung: Grundlagen der betrieblichen Finanzwirtschaft, Wiesbaden: Springer Gabler.
- Bieg, H./ Kußmaul, H./ Waschbusch, G.: Investition, München: Vahlen.
- Coenenberg, A. G./ Haller, A. / Mattner, G.: Einführung in das Rechnungswesen, Stuttgart: Schäffer-Pöschel.
- Coenenberg, A.G./ Haller, A./ Schultze, W.: Jahresabschluss und Jahresabschlussanalyse. Betriebswirtschaftliche, handelsrechtliche, steuerrechtliche und internationale Grundlagen - HGB, IAS/IFRS, US-GAAP, DRS, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.
- Döring, U./ Buchholz, R.: Buchhaltung und Jahresabschluss, Berlin: Erich Schmidt.
- Heesen, B.: Basiswissen Bilanzanalyse, Wiesbaden: Springer Gabler.

Vertiefung Weinbau (W3WTM_202)

Extention in Viticulture

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDauer (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_202	2. Studienjahr	1	Prof. Dr. Beate Scheubrein	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	55	95	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen erlernen vertiefte Kenntnisse in der Physiologie und Ernährung der Weinrebe sowie der Verfahrenstechnik im Weinbau. Die Studierenden können diese in weinbauliche Zusammenhänge einordnen sowie strukturiert darstellen. Sie erhalten Grundlagenkenntnisse in methodisch-analytische Zusammenhänge des Rebenanbaus und der Rebenphysiologie. Durch ihr Wissen können sie die Folgen bestimmter Maßnahmen und der Digitalisierung im Weinbau abschätzen und voneinander abgrenzen.

METHODENKOMPETENZ

Für typische weinbauliche Entscheidungssituationen können die Absolventinnen und Absolventen das notwendige Konzept und die richtigen Maßnahmen auswählen und umsetzen. Sie kennen und nutzen die Vor- und Nachteile unterschiedlicher Vorgehensweisen, beispielsweise bei Rebenerziehung, Pflanzenschutz und Bodenbewirtschaftung. Sie können Stärken, Schwächen, Relevanz und Folgen ihrer Handlungsoptionen abschätzen und in einen fachlichen und betrieblichen Kontext einordnen. Ihre Entscheidungen können sie fachlich einordnen und wissenschaftlich begründen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage, auch in Problemsituationen und unter Zeitdruck eigenverantwortlich zu priorisieren, weinbaulich relevante Entscheidungen zu treffen und diese umzusetzen. Für ihr fachbezogenes Handeln übernehmen sie Verantwortung. Übergeordnete Ziele unterstützen sie durch kooperatives Verhalten. Die Studierenden lernen die Divergenz betriebswirtschaftlicher und ökologischer Handlungsoptionen zu erkennen, diese zu reflektieren und Entscheidungen abzuleiten.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Nach Abschluss des Moduls haben die Absolventinnen und Absolventen ein weitreichendes Verständnis für weinbauliche Zusammenhänge. Sie sind in der Lage, theoretisches Fachwissen und praktische Erfahrungen situationsbezogen und gezielt anzuwenden. Sie verfügen über vertiefte Kenntnisse, um Managementabläufe im Weinbaubetrieb zu bewerten. Sie erkennen etwaige Probleme, können diese in einen übergeordneten Zusammenhang stellen und zielorientiert lösen. Die notwendigen Abläufe gestalten sie durch persönliche Initiative und Eigenverantwortung.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Physiologie und Ernährung der Weinrebe	35	60

- Physiologie der Rebe
- Phytohormone
- Stressphysiologie
- Precision viticulture
- Funktion der wichtigsten Nährstoffe
- Wechselwirkungen zwischen Umweltfaktoren und Weinrebe

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Produktionstechnik im Weinbau	20	35
<ul style="list-style-type: none">• Neuanlage im Weinbau• Stockarbeiten im Weinbau• Maschineneinsatz im Weinbau• Computerunterstützte Applikationstechnik im Weinbau• Laubwandmanagement im Weinbau• Bodenbearbeitung im Weinbau		

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Amelung W./ Blume H. P./ Fleige H./ Horn R./ Kandeler E./ Kögel-Knabner I./ Kretschmar R./ Stahr K./ Wilke, B. M.: Scheffer/Schachtschabel: Lehrbuch der Bodenkunde, Wiesbaden: Springer.
- Bauer K./ Regner F./ Friedrich B.: Weinbau, München: Cadmos.
- Blum W. E. H.: Bodenkunde in Stichworten, Borntraeger.
- Jackson R. S.: Wine Science, Oxford: Elsevier.
- Keller M.: The Science of Grapevines, Oxford: Elsevier.
- Müller E./ Walg O./ Lipps H. P.: Der Winzer, Stuttgart: Ulmer.
- Walg O.: Taschenbuch der Weinbautechnik, Mainz: Fraund.

Phytomedizin und Rebenzüchtung (W3WTM_203)

Phytomedicine and Vine Breeding

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_203	2. Studienjahr	1	Dr. Manuel Becker	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	55	95	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden erlernen vertiefte Kenntnisse in der Phytomedizin, Rebenzüchtung und Rebenvermehrung. Sie können diese in weinbauliche Zusammenhänge einordnen sowie strukturiert darstellen. Sie erhalten Grundlagenkenntnisse in methodisch-analytischen Vorgehensweisen der Züchtung, Rebenvermehrung und Phytomedizin. Durch ihr Wissen können sie die Folgen bestimmter Maßnahmen abschätzen und voneinander abgrenzen.

METHODENKOMPETENZ

Für typische weinbauliche Entscheidungssituationen können die Absolventinnen und Absolventen das notwendige Konzept und die richtigen Maßnahmen auswählen und umsetzen. Sie erkennen Wechselbeziehungen zwischen den behandelten Teilgebieten des Weinbaus. Sie können Stärken, Schwächen, Relevanz und Folgen ihrer Handlungsoptionen abschätzen und in einen fachlichen und betrieblichen Kontext einordnen. Ihre Entscheidungen können sie fachlich einordnen und wissenschaftlich begründen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, auch in Problemsituationen und unter Zeitdruck eigenverantwortlich zu priorisieren, weinbaulich relevante Entscheidungen zu treffen und diese umzusetzen. Für ihr fachbezogenes Handeln übernehmen sie Verantwortung. Übergeordnete Ziele unterstützen sie durch kooperatives Verhalten. Die Studierenden lernen die Divergenz betriebswirtschaftlicher, ökologischer und ethischer Handlungsoptionen zu erkennen, diese zu reflektieren und Entscheidungen abzuleiten.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Nach Abschluss des Moduls haben die Absolventinnen und Absolventen ein weitreichendes Verständnis für spezielle weinbauliche Zusammenhänge. Sie sind in der Lage, theoretisches Fachwissen und praktische Erfahrungen situationsbezogen und gezielt anzuwenden. Sie erkennen etwaige Probleme, können diese in einen übergeordneten Zusammenhang stellen und zielorientiert lösen. Die notwendigen Abläufe gestalten sie durch persönliche Initiative und Eigenverantwortung.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Phytomedizin	27	47

- Biologie pilzlicher Schaderreger
- Tierische Schädlinge
- Nützlinge
- Viren
- Bakterien
- Schadsymptome
- Invasive Schaderreger
- Bekämpfungsmaßnahmen

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

Rebenzüchtung und Rebenvermehrung

PRÄSENZZEIT

28

SELBSTSTUDIUM

48

- Erhaltungszüchtung
- Pfropfrebenproduktion
- Genetik und Vererbung
- Grundlagen der Rebenzüchtung
- Rechtliche Vorgaben

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Grape Pest Management, University of California
- Klein W./ Grabler W./ Tischner H.: Sachkundig im Pflanzenschutz, Stuttgart: Ulmer.
- Lindner Ch./ Kehrli P./ Viret O.: Ravageurs et Auxiliaires, Agroscope Changins: AMTRA.
- Mohr, H. D.: Farbatlas Krankheiten, Schädlinge und Nützlinge an der Weinrebe, Stuttgart: Ulmer.
- Müller E./ Walg O./ Lipps M.: Der Winzer, Stuttgart: Ulmer.
- Reynolds, A.: Grapevine Breeding Programs for the Wine Industry, in: Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition: Number 268, Amsterdam: Elsevier.
- Schöffling, H./ Stellmach, G.: Klon-Züchtung bei Weinreben in Deutschland, Waldkirch: Waldkircher.
- Viret O./ Gindro K.: Maladies Fongiques, Agroscope Changins: AMTRA.

Keller- und Verfahrenstechnik (W3WTM_204)

Cellar Technology and Process Engineering

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_204	2. Studienjahr	1	Dr. Oliver Schmidt	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	55	95	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden erweitern und vertiefen ihre Kenntnisse aus der Lehrveranstaltung Einführung Oenologie. Sie werden mit speziellen Details der Kellertechnik vertraut. Des Weiteren lernen sie weiterführende, komplexere Methoden der Oenologie und deren sachgerechte Anwendung kennen. Sie können die im Modul genannten Inhalte zur Kellertechnik und Oenologie beschreiben sowie systematisch zueinander in Beziehung bringen. Sie sind ferner in der Lage, unterschiedliche Ansätze miteinander zu vergleichen und können mithilfe ihres Wissens plausible Argumentationen und Schlüsse für die Weinbereitung ableiten.

METHODENKOMPETENZ

Mit Verlauf der Lehrveranstaltung weisen die Absolventinnen und Absolventen die Fähigkeiten auf, für weitgehend standardisierte Anwendungsfälle in der Praxis das angemessene System bzw. Konzept einzuordnen, auszuwählen und umzusetzen. Sie kennen die Stärken und Schwächen der Systeme bzw. Konzepte in ihrem beruflichen Anwendungsfeld und können diese in konkreten Handlungssituationen wissenschaftlich interpretieren und gegeneinander abwägen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden reflektieren die in den Modulinhalten angesprochenen Konzepte und Problemfelder in Hinblick auf die damit verbundenen oenologischen und ökonomischen Aspekte. Es gelingt ihnen, selbstständig und eigenverantwortlich mehrere Lösungswege zu erarbeiten. Mit zunehmenden Erfahrungen lernen die Absolventen unter Berücksichtigung der gelehrten Modulinhalte Verantwortung zu übernehmen und zielführende Entscheidungen im Kontext einer sozialen und ökologischen Verantwortung zu treffen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen erlangen die Befähigung sich bei beruflichen Herausforderungen durch ihr theoretisches als auch praktisches Wissen Sachverhalte zu bewerten um daraus durchdachte Lösungswege zu erarbeiten. Sie können auch bei komplexen Sachverhalten eine übergreifende Bewertung der Gesamtsituation vornehmen und letztlich eine sachlogische Entscheidung treffen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Kellertechnik	30	52

- Digitalisierte Temperaturführung und Gärüberwachung
- Kontinuierliche Phasentrennung von Most/ Wein und Trester
- Fördertechnik Maische, Most und Wein
- Funktion und vollautomatische Steuerung von Wärmetauscher-Anlagen
- Technologie der Rotweinbereitung (Maischegärung, Maischeerhitzung)
- Most und Weinklärung (Grob-, Fein- und Steril-Filtration)
- Technik der Abfüllung

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Verfahrenstechnik	25	43
<ul style="list-style-type: none">• Verfahrenstechniken der Rotweinbereitung• Ausbaumethoden des Weines• Anwendung der schwefeligen Säure in der Weinbereitung• Verfahren der Sterilisation von Gerätschaften• Bereitung von Süßreserve• Zusammenstellung von Blends bzw. Cuvées		

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bach, H. P./ Troost, G. / Rhein, O.H.: Sekt - Schaumwein - Perlwein, Stuttgart: Ulmer.
- Blüml, S. / Fischer, S.: Handbuch der Fülltechnik: Grundlagen und Praxis für das Abfüllen flüssiger Produkte, Hamburg: Behr.
- Boulton, R. B./ Singleton, V. L./ Bisson, L. F./ Kunkee, R. E.: Principles and Practices of Winemaking, New York: Springer.
- Hamatschek, J.: Technologie des Weines, Stuttgart, Ulmer.
- Iland, P./ Bruer, N./ Ewart, A./ Markides, A. / Sitters, J.: Monitoring the Winemaking Process from Grapes to Wine: Techniques and Concepts, Campbelltown, Australia: Patrick Iland Wine Promotions Pty.
- Iland, P./ Ewart, A./ Sitters, J./ Markides, A. / Bruer, N.: Chemical Analysis of Grapes and Wine: Techniques and Concepts, Campbelltown, Australia: Patrick Iland Wine Promotions.
- Ribereau-Gayon, P./ Dubourdieu, D./ Doneche, B. / Lonvaud, A.: Handbook of Enology - Volume 1 The Microbiology of Wine and Vinifications, Chichester, England: John Wiley & Sons.
- Ribereau-Gayon, P./ Glories, Y./ Maujean, A./ Dubourdieu, D.: Handbook of Enology - Volume 2 The Chemistry of Wine, Stabilization and Treatments, Chichester, England: John Wiley & Sons.
- Schmidt, O.: Moderne Kellertechnik: Neue und bewährte Verfahren, Stuttgart: Ulmer.
- Steidl, R.: Kellerwirtschaft; Wien: Österreichischer Agrarverlag.
- Weik, B.: Praktikerhandbuch Oenologie: Tipps für die Praxis, Neustadt/Weinstraße: Meininger.
- Würdig, G./ Woller, R.: Chemie des Weines, Stuttgart: Ulmer.

Vertiefung Oenologie (W3WTM_205) Advanced Oenology

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDauer (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_205	2. Studienjahr	1	Dr. Oliver Schmidt	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	55	95	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden erweitern und vertiefen ihre Kenntnisse aus der Lehrveranstaltung Einführung Oenologie. Sie lernen die ganze Vielfalt an Möglichkeiten der Herstellung von markanten Weinen am Beispiel von regionalen Weinstilen kennen. Sie können die diskriminierenden Eigenschaften der Weinstile beschreiben und kennen die oenologischen Verfahren diese herzustellen. Die Studierenden kennen grundlegende Begrifflichkeiten eines Qualitätsmanagementsystems. Sie lernen darüber hinaus die Anforderungen in der Weinbranche an die Lebensmittelsicherheit/ -hygiene inklusive eines HACCP Konzeptes kennen und sind mithilfe ihres Wissens in der Lage dieses praktisch anzuwenden.

METHODENKOMPETENZ

Mit Verlauf der Lehrveranstaltung weisen die Absolventinnen und Absolventen die Fähigkeiten auf, für weitgehend standardisierte Anwendungsfälle in der Praxis das angemessene System bzw. Konzept einzuordnen, auszuwählen und umzusetzen. Sie kennen die Stärken und Schwächen der Systeme bzw. Konzepte in ihrem beruflichen Anwendungsfeld und können diese in konkreten Handlungssituationen wissenschaftlich interpretieren und gegeneinander abwägen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden reflektieren die in den Modulinhalten angesprochenen Konzepte und Problemfelder in Hinblick auf die damit verbundenen oenologischen und ökonomischen Aspekte. Es gelingt ihnen, selbstständig und eigenverantwortlich mehrere Lösungswege zu erarbeiten. Mit zunehmenden Erfahrungen lernen die Absolventen unter Berücksichtigung der gelehrten Modulinhalte Verantwortung zu übernehmen und zielführende Entscheidungen im Kontext einer sozialen und ökologischen Verantwortung zu treffen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen erlangen die Befähigung sich bei beruflichen Herausforderungen durch ihr theoretisches als auch praktisches Wissen Sachverhalte zu bewerten um daraus durchdachte Lösungswege zu erarbeiten. Sie können auch bei komplexen Sachverhalten eine übergreifende Bewertung der Gesamtsituation vornehmen und letztlich eine sachlogische Entscheidung treffen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Spezialweinabereitung	20	35

- Überblick Weinabereitung mit spezieller Herstellungsmethodik und Stilistik
- Süßweine wie Trockenbeerenauslese, Eiswein oder durch Botrytis geprägte Weine wie Tokay, Sauternes
- Dessertweine/ Fortifizierte Weine wie Sherry, Portwein, Madeira, Wein aus eingetrockneten Trauben
- Spezielle Perl- und Schaumweine

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

Qualitätsmanagement und -sicherung in der Weinbereitung

PRÄSENZZEIT

35

SELBSTSTUDIUM

60

- Grundlegende Einführung in das Qualitätsmanagement
- Umsetzung der betrieblichen Lebensmittelsicherheit/ -hygiene in der Weinbranche
- Grundlagen und praktische Umsetzung eines HACCP Konzeptes
- Vergleich unterschiedlicher QM-Standards für die Weinbranche

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Boulton, R. B./ Singleton, V.L./ Bisson, L.F./ Kunkee, R.E.: Principles and Practices of Winemaking, New York: Springer.
- Gorny, D.: Praxishandbuch Lebensmittelhygiene-Recht, Hamburg: Behr's.
- Haunhorst, E./ Heeschen, W./ Wegner-Hambloch, S.: HACCP Gefahren beherrschen, Risiken reduzieren, Hamburg: Behr's.
- Herrmann, J./ Fritz, H.: Qualitätsmanagement - Lehrbuch für Studium und Praxis, München: Carl Hanser.
- Joslyn, M. A./ Amerine, M.A.: Dessert, Appetizer and Related Flavored Wines: The Technology of Their Production, Berkeley: University of California, Division of Agricultural Sciences.
- Mencarelli, F./ Tonutti, P.: Sweet, Reinforced and Fortified Wines: Grape Biochemistry, Technology and Vinification, Chichester, England: Wiley.
- Ribereau-Gayon, P./ Dubourdieu, D./ Doneche, B./ Lonvaud, A.: Handbook of Enology - Volume 1 The Microbiology of Wine and Vinifications, Chichester, England: John Wiley & Sons.
- Ribereau-Gayon, P./ Glories, Y./ Maujean, A./ Dubourdieu, D.: Handbook of Enology - Volume 2 The Chemistry of Wine, Stabilization and Treatments, Chichester, England: John Wiley & Sons.
- Schmidt, A.: Managementnormen und Standards im Vergleich, Hamburg: Behr's.

Spezielle Sensorik (W3WTM_206)

Advanced Sensory

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_206	2. Studienjahr	2	Dr. Oliver Schmidt	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Laborübung, Inverted Classroom

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Laborpraktika	Siehe Prüfungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	55	95	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierende vertiefen Ihre Grundkenntnisse zu den charakteristischen Eigenschaften von Wein, Perl- und Schaumwein aus unterschiedlichen nationalen und internationalen Rebsorten bzw. Herkunftsregionen. Sie besitzen das Wissen, wie maßgebliche Inhaltsstoffe im Wein die Weinstilistik beeinflussen. Des Weiteren erhalten die Studierenden einen Überblick über die Vielfalt der Getränke am Markt und die der innovativen Produkte.

METHODENKOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage, für standardisierte und erweiterte Fragestellungen in der Sensorik das angemessene System bzw. Konzept auszuwählen und anzuwenden. Sie kennen die Stärken und Schwächen der Systeme bzw. Konzepte zur Beurteilung von Wein und anderen Getränken in ihrem beruflichen Anwendungsfeld und können diese in konkreten Handlungssituationen gegeneinander abwägen. Des Weiteren können die Studierenden die Ergebnisse aus sensorischen Untersuchungen darstellen, statistisch verrechnen und interpretieren.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Mit Verlauf der Lehrveranstaltung stellen die Studierenden gezielt Verständnisfragen, beteiligen sich aktiv an fachlichen Diskussionen und übernehmen zunehmend Mitverantwortung für den Lernerfolg. Sie können eigene Standpunkte unter Heranziehung einer fundierten oenologischen Argumentation begründen und sind in der Lage, die Anwendungsprämissen der einzelnen erlernten Verfahren vor dem Hintergrund konkreter Problemstellungen im Unternehmen kritisch zu reflektieren und zu bewerten. Sie können spezifische Sachverhalte der Sensorik bei unterschiedlichen Getränken diskutieren und darlegen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Durch die anwendungsbezogene Ausgestaltung des Moduls erhalten die Absolventinnen und Absolventen eine Plattform, um sich selbständig spezifische Wein- und Getränkebereiche exemplarisch erschließen zu können. Sie sind in der Lage die Wertschätzung für das Wein- und Getränkehandwerk zu integrieren und als Konsument/ Kunde/ Einkäufer Qualität und Leistung in Bezug zum Preis zu setzen. Ebenso verfügen sie über einen fundierten Überblick über die regionaltypischen Herstellungsweisen der Wein- und Getränke-Herkunftsländer sowie Transport und Lagerung.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Rebsorten und Weinstile, Weltweinbau	55	95

- Erweiterung der Kenntnisse der Weinhaltstoffe und ihrer sensorischen Wahrnehmung
- Differenzierung und Beschreibung von Weiß- und Rotwein-Rebsorten
- Erkennung und Charakterisierung von bestimmten Weinstilen
- Bedeutende Weinregionen und deren Wein
- Getränkekunde - weitere ausgewählte Getränke
- Erkennung von Weinfehlern
- Generierung von sensorischen Ergebnissen
- Datenbank-gestützte Statistikmethoden zur Auswertung

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bach, H. P./ Troost, G./ Rhein, O.H.: Sekt - Schaumwein - Perlwein, Stuttgart: Ulmer.
- Darting, M.: Sensorik: für Praktiker und Genießer, Stuttgart: Ulmer.
- Derndorfer, E.: Weinsensorik: Von der Wissenschaft zur Praxis, Wien: Österreichischer Agrarverlag.
- Heymann, H. / Lawless, H.T.: Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices, Springer US.
- Jackson, R. S.: Wine Tasting - A Professional Handbook, Burlington U.S.: Elsevier Academic Press.
- Mencarelli, F. / Tonutti, P.: Sweet, Reinforced and Fortified Wines: Grape Biochemistry, Technology and Vinification, Chichester, England: Wiley.
- Mengler, H. / Kraus, S.: Weine verkosten: Das Sensorik-Seminar, Stuttgart: Eugen Ulmer.
- Ribereau-Gayon, P./ Dubourdieu, D./ Doneche, B. / Lonvaud, A.: Handbook of Enology - Volume 1 The Microbiology of Wine and Vinifications, Chichester, England: John Wiley & Sons.
- Robinson, J. G.: Das Oxford Weinlexikon, München: Gräfe und Unzer.

Rechtliche Aspekte der Weinproduktion und -vermarktung (W3WTM_207)

Legal Aspects of Wine Production and Marketing

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_207	2. Studienjahr	2	Prof. Dr. Martina Boehm	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Portfolio	Siehe Prüfungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	55	95	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Nach erfolgreicher Teilnahme haben die Studierenden Erkenntnisse über die grundlegenden nationalen und europäischen Rechtsvorschriften der Weinproduktion und -vermarktung gewonnen. Sie haben ein Verständnis für die entsprechenden Regelungen des Anbaus, der Verarbeitung, des Inverkehrbringens und der Absatzförderung von Wein und sonstigen weinhaltigen Erzeugnissen.

METHODENKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, die für die Weinherstellung, Weinbezeichnung, Weinmarktverwaltung und Weinvermarktung erforderlichen Abläufe anzuwenden. Sie verstehen die Stellung von Verbrauchern in der Marktwirtschaft und kennen die entsprechenden Entwicklungen, Ziele und Instrumente des Daten- und Verbraucherschutzes. Sie wissen um die Unterscheidung von Werbung und Verbraucherinformation.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Den Absolventen gelingt es, aus Erfahrungen zu lernen sowie Verantwortung für ihre Entscheidungen und ihr Handeln zu übernehmen. Sie reflektieren die in den Modulinhalten angesprochenen Konzepte im Hinblick auf die damit verbundene persönliche wie unternehmerische Verantwortung. Sie sind in der Lage, ihre eigene Rolle als Verbraucher und ihre Konsumententscheidungen kritisch zu reflektieren.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Bewertung und Vergleich verschiedener Ansätze sind den Studierenden möglich. Sie verfügen weiterhin über grundlegende Beschreibungs-, Analyse und Bewertungsmuster, mit denen sie rechtliche Fragestellungen zielorientiert und verantwortungsvoll einschätzen können.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Wein- und Lebensmittelrecht	25	43

- Weinrecht (national und international)
- Anbau- und Vermarktungsregelung
- Weinbuchführung
- Dokumentations- und Meldepflichten
- Bezeichnungsrecht
- Qualitätsprüfung für Wein und Sekt
- Lebensmittelrecht (alkoholfreie und alkoholreduzierte Weine, Deklarationspflichten)

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Daten- und Verbraucherschutz	15	26
<ul style="list-style-type: none">• Rechtliche Grundlagen des Verbraucher- und Datenschutzes• Lebensmittelsicherheit und Suchtprävention• Ziele, Medien und Reichweite von Werbung• Verbraucherinformation, Verbraucherberatung und Verbraucherbildung• Überblick über die Vorschriften der DSGVO• Dokumentationspflichten, Verarbeitungsverzeichnis und Rechte der Betroffenen		
Markenrecht	15	26
<ul style="list-style-type: none">• Grundstrukturen und Grundbegriffe des Markenrechts• Funktionen von Marken• Inhalte und Umfang des Markenschutzrechts• Voraussetzungen der Eintragung einer Marke und deutsches Anmeldeverfahren• Marken im Rechtsverkehr (Übertragung, Lizenzierung)		

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Berlitz, W.: Markenrecht, München: C.H. Beck.
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung: Das Weinrecht, Bonn.
- Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung: www.bzga.de
- Deutsches Patent- und Markenamt (DPMA) (mit Möglichkeit der Markenrecherche): www.dpma.de
- Engels, R.: Patent-, Marken- und Urheberrecht, München: Vahlen.
- Eur-Lex: <https://eur-lex.europa.eu>
- Fezer, K.H. (Hrsg.): Handbuch der Markenpraxis, München: C.H. Beck.
- GEWA Etiketten: Kurzinformation Weinrecht, Bingen: GEWA.
- Hofmann, U.: Biologischer Weinbau, Stuttgart: Ulmer.
- Kauer, R./ Fader, B.: Praxis des ökologischen Weinbaus, Darmstadt: KTBL.
- Kühling, J./ Buchner, B.: Datenschutz-Grundverordnung, Bundesdatenschutzgesetz, München: C.H. Beck.
- Rathke, K.-D./ Boch, T.: Weinrecht, München: Beck.
- Schevardo, W./ Koy, J.: Weinrecht, Regensburg: Walhalla.
- VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 28. Januar 2002.
- Weik, B.: Praktikerhandbuch Oenologie, Neustadt: Meininger.
- Weinrechtsportal: www.weinrechtsportal.de
- Zipfel, W./ Rathke, A.-D.: Lebensmittelrecht, München: C.H. Beck.

VWL (W3WTM_208) Economics

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_208	2. Studienjahr	2	Prof. Dr. Frank Hubert	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Kombinierte Modulprüfung - Klausur und Seminararbeit (ohne Präsentation)	Siehe Prüfungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	55	95	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden kennen die grundlegenden ökonomischen Zusammenhänge in einer marktwirtschaftlichen Ordnung und können aktuelle Entwicklungen sachgerecht beurteilen.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage Entscheidungen einzuordnen und auf ihre Relevanz bezüglich des Ausbildungsunternehmens und der eigenen Lebensführung einzuschätzen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden können sich selbstständig in volkswirtschaftliche Themen einarbeiten. Sie sind in der Lage, ökonomische Abläufe im Unternehmen kritisch zu hinterfragen und auch unter gesellschaftlichen und ethischen Gesichtspunkten einzuordnen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden können aktuelle Entwicklungen und Maßnahmen bei eigenen Entscheidungen im Privatleben und in der Arbeitswelt berücksichtigen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Mikroökonomik und Makroökonomik	28	48

- Grundbegriffe und Methoden der VWL (Einordnung VWL, Wirtschaftssysteme, Wirtschaftskreislauf)
- Grundlagen der mikroökonomischen Theorie (Angebot, Nachfrage, Marktgleichgewicht)
- Marktformen (Polypol, Monopol, monopolistische Konkurrenz und Oligopol) und Konsequenzen für den Wettbewerb
- Grundlagen und Grundbegriffe der volkswirtschaftlichen Gesamtrechnung
- Grundlagen der makroökonomischen Theorie (Neoklassik, Keynesianismus, Monetarismus)

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

Geld, Währung und Wirtschaftspolitik

PRÄSENZZEIT

27

SELBSTSTUDIUM

47

- Geldtheorie und Geldpolitik
- Auenwirtschaft und Wahrungssysteme (Auenhandel, Wechselkurse, Globalisierung)
- Grundlagen der Wirtschaftspolitik (Ziele, Träger, Instrumente, Staatshaushalt)
- Ausgewählte Bereiche der Wirtschaftspolitik (Konjunkturpolitik, Wachstumspolitik, Wettbewerbspolitik, Arbeitsmarkt- und Beschäftigungspolitik, Sozial- und Verteilungspolitik, Umweltpolitik)

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Baeler, U./ Heinrich, J./ Utecht, B.: Grundlagen und Probleme der Volkswirtschaft, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.
- Bofinger, P.: Grundzüge der Volkswirtschaftslehre – Eine Einführung in die Wissenschaft von Märkten, München: Pearson Studium.
- Krugman, P. R./ Obstfeld, M./ Melitz, M. J.: International Economics – Theory and Policy, Boston: Pearson Education.
- Mankiw, N.G./ Taylor, M.P.: Economics, Andover: Cengage Learning.
- Samuelson, P. A./ Nordhaus, W. D.: Economics, Boston: McGraw-Hill.

Statistik (W3WTM_209)

Statistics

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_209	2. Studienjahr	2	Prof. Dr. Ralph Scheubrein	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Kombinierte Modulprüfung - Klausur und Laborpraktika	Siehe Prüfungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	55	95	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden besitzen nach Abschluss des Moduls die Fachkompetenz, grundlegende Methodiken der Statistik und insbesondere der Biostatistik anzuwenden. Sie sind in der Lage, diese Methodiken zum Zwecke der Marktforschung und der Biometrie einzusetzen. Sie wissen, wie die notwendigen Daten zu sammeln und auszuwerten sind.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden besitzen nach Abschluss des Moduls die Kompetenz, aus der Vielfalt existierender statistischer Verfahren eine jeweils der betrieblichen Fragestellung angemessene Methodik auszuwählen. Sie sind in der Lage, den Umfang des Beitrags der statistischen Auswertung zur Beantwortung der vorliegenden betrieblichen Fragestellung einzuschätzen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden wissen mit Abschluss des Moduls, dass statistische Verfahren eine gewisse Irrtumswahrscheinlichkeit aufweisen und die Übertragbarkeit von Ergebnissen von Grundgesamtheiten auf Teilmengen und individuelle Merkmalsträger problematisch sein kann. Sie sind darüber hinaus für den verantwortungsvollen Umgang mit insbesondere personenbezogenen Daten sensibilisiert.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind mit Abschluss des Moduls in der Lage, mithilfe statistischer Untersuchungen Beiträge zu Fragen der Unternehmensplanung und -steuerung zu leisten. Sie können ihre Argumentation im beruflichen Umfeld mithilfe statistischer Analysen untermauern.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Einführung in die Statistik	27	47

- Basiswissen Statistik (Notation, Terminologie, Datenquellen, Datenerhebungsprozess, Datenauswertungsprozess)
- Deskriptive Statistik (univariate und multivariate Verteilungen, Maßzahlen, Diagramme)
- Stochastik (Wahrscheinlichkeitsbegriffe, Rechenregeln, Wahrscheinlichkeitsverteilungen)
- Induktive Statistik (Punkt- und Intervallschätzungen, Testverfahren)

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Biometrische Statistik	28	48
<ul style="list-style-type: none">• Basiswissen Biometrie (Produkt- und Verfahrensforschung)• Untersuchungsdesign und Auswahl geeigneter Versuchsflächen (Wiederholung, Randomisierung, Blockbildung)• Auswertung von Freiland-, Gewächshaus- und Laborversuchen (Regression, Korrelation, Varianzanalyse)• Anwendung von Statistik-Software insb. für multivariate Analysen		

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Auer, B./ Rottmann, H.: Statistik und Ökonometrie für Wirtschaftswissenschaftler, Wiesbaden: Springer Gabler.
- Backhaus, K. u.a.: Multivariate Analysemethoden, Berlin: Springer.
- Döring, N./ Bortz, J.: Forschungsmethoden und Evaluation in den Sozial- und Humanwissenschaften, Berlin: Springer.
- Dümbgen, L.: Biometrie, Wiesbaden: Vieweg + Teubner.
- Köhler, W.: Biostatistik – Eine Einführung für Biologen und Agrarwissenschaftler, Berlin: Springer.
- McClave, J. T. u.a.: Statistics for Business and Economics – Global Edition, Harlow: Pearson.

Schlüsselqualifikationen II (W3WTM_702)

Key Qualifications II

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_702	2. Studienjahr	2	Prof. Dr. Joachim Weber	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Laborübung, Planspiel/Simulation, Rollenspiel

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Unbenoteter Leistungsnachweis	Siehe Prüfungsordnung	Bestanden/ Nicht-Bestanden

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	55	95	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen über erweiterte Qualifikationen für das wissenschaftliche Studium und können deren Anwendbarkeit für praktische Situationen kritisch einschätzen. Des Weiteren sind sie in der Lage eine betriebliche Problemstellung in strukturierter wissenschaftlicher Herangehensweise zu bearbeiten.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden können

- Methoden und Techniken in verschiedenen Situationen reflektiert und kompetent einsetzen,
- Literaturrecherchen durchführen und quellenkritische Auswertungen der Literatur vornehmen,
- geeignete wissenschaftliche Untersuchungsmethoden und -techniken auswählen und anwenden.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden können

- offen kommunizieren,
- eigene und fremde Kommunikationsmuster erkennen, kritisch analysieren und einschätzen,
- autonom und selbstsicher eigene Positionen vertreten und andere Positionen verstehen,
- Konflikte in ausgleichender Weise bewältigen,
- erkennen, welche ethischen Implikationen und Verantwortung Forschung hat,
- die erlernten Methoden in rationaler, verständnisorientierter und fairer Weise und nicht-manipulativ einsetzen,
- Pluralität von Theorien und Methoden sinnvoll einsetzen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden

- können sich schnell in neuen Situationen zurechtfinden, in neue Aufgaben einarbeiten sowie sich in Teams und Kulturen integrieren,
- überzeugen als selbstständig denkende und verantwortlich handelnde Persönlichkeiten mit kritischer Urteilsfähigkeit in Wirtschaft und Gesellschaft,
- zeichnen sich aus durch fundiertes fachliches Wissen, Verständnis für übergreifende Zusammenhänge sowie die Fähigkeit, theoretisches Wissen in die Praxis zu übertragen,
- lösen Probleme im beruflichen Umfeld methodensicher sowie zielgerichtet und handeln dabei teamorientiert.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Vertiefung wissenschaftliches Arbeiten	28	48

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

- Wissenschaftliches Schreiben, Argumentationsketten/roter Faden, Umgang mit Schreibblockaden, Lesestrategien
- Wissenschaftliches Exposé
- Vertiefte Übungen zum Wissenschaftlichen Arbeiten aus SQ I

PRÄSENZZEIT

SELBSTSTUDIUM

Angewandtes Projektmanagement

27

47

- Phasen des Projektmanagements
- Projektcontrolling
- Qualitätsmanagement in Projekten
- Risikomanagement in Projekten
- Methoden und Tools des Projektmanagements

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bortz, J./ Döring, N.: Forschungsmethoden und Evaluation für Human- und Sozialwissenschaftler, Heidelberg: Springer.
- Kornmeier, M.: Wissenschaftstheorie und wissenschaftliches Arbeiten, Heidelberg: Physica.
- Kromrey, H.: Empirische Sozialforschung, Stuttgart: Lucius & Lucius.
- Oppel, K.: Business Knigge International, Freiburg: Haufe.
- Schneider, D.: Betriebswirtschaftslehre, Band 4: Geschichte und Methoden der Wirtschaftswissenschaften, München: Oldenbourg.
- Schnell, R./ Hill, P. B./ Esser, E.: Methoden der empirischen Sozialforschung, München: Oldenbourg.
- Schwaiger, M./ Meyer, A.: Theorien und Methoden der Betriebswirtschaft, München: Vahlen.
- Stickel-Wolf, C. / Wolf, J.: Wissenschaftliches Arbeiten und Lerntechniken, Wiesbaden: Gabler.
- Theisen, M. R.: Wissenschaftliches Arbeiten, München: Vahlen.

Praxismodul II (W3WTM_802)

Practical Module II

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_802	2. Studienjahr	2	Prof. Dr. Joachim Weber	Deutsch/Englisch

INGESETZTE LEHRFORMEN

Projekt

INGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Projektarbeit	Siehe Pruefungsordnung	ja
Präsentation	30	ja
Bericht zum Ablauf und zur Reflexion des Praxismoduls	Siehe Pruefungsordnung	Bestanden/ Nicht-Bestanden

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
600	0	600	20

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden erhalten vertiefte Einblicke in die für den Studiengang relevanten Bereiche im Kontext gesellschaftlicher und digitaler Herausforderungen. Sie sind in der Lage praktische Problemstellungen in ihrer Komplexität zu erfassen, zu analysieren, um darauf aufbauend unter Hinzuziehung vermittelter Lehrveranstaltungsinhalte Lösungsvorschläge zu erarbeiten.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind mit Abschluss des Moduls in der Lage, für komplexe Praxisanwendungen angemessene Methoden auszuwählen und anzuwenden. Sie können die Möglichkeiten, Praktikabilität und Grenzen der eingesetzten Methoden einschätzen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind dafür sensibilisiert, mit an ihre Rolle geknüpften Erwartungshaltungen in ihrem Arbeitsumfeld umzugehen. Sie tragen durch ihr kooperatives Verhalten in Teams dazu bei, dass die gemeinsamen Ziele erreicht werden. Für übertragene Aufgaben übernehmen sie weitestgehend die Verantwortung.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind unter Anleitung in der Lage, auf der Basis weitgehend selbstständig vorgenommener Situationsanalysen unter Hinzuziehung ihrer theoretischen Kenntnisse und Kompetenzen, zielführende Handlungsprogramme umzusetzen, zu kontrollieren und gegebenenfalls zu modifizieren.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Praxismodul II - Projektarbeit II	0	600

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

PRÄSENZZEIT

SELBSTSTUDIUM

Vertiefter Einblick in die unternehmerischen Strukturen sowie die fachabteilungsspezifischen Aufgaben und in die technologischen wie produktionsspezifischen Prozesse im Unternehmen.

Vermittlung grundsätzlicher betrieblicher Abläufe sowie der Wertschöpfung über alle Prozessebenen, beispielhaft zu nennen sind die Einordnung des Finanz- und Rechnungswesens in die Organisation des Gesamtunternehmens, Zusammenwirken der einzelnen Bereiche

- Finanzbuchhaltung: Inventur, Anlagenbuchhaltung, Kreditoren und Debitorenbuchhaltung (einschließlich Zahlungsverkehr und Kontierung sowie Mahn- und Klagewesen).
- Kosten- und Leistungsrechnung: Planungsrechnung (kostenstellen-/ kostenträgerbezogen) und Überwachung, Betriebsabrechnung und innerbetriebliche Leistungsverrechnung, Kalkulation.
- Investition und Finanzierung: Unternehmensspezifische Ausprägungen der Investitionsrechnung, Wirtschaftlichkeitsrechnung, Finanzierungsarbeiten und deren Prämissen.

Bilanzierung: Jahresabschluss, bilanzielle Rechtsgrundlagen, Ausweis-, Ansatz- und Bewertungsvorschriften.

Ausbau und Vertiefung der Kenntnisse der betrieblichen Abläufe in den Bereichen Weinbau, Weinbereitung, Oenologie sowie Technologie. Fachspezifische Vertiefung in den Themenfeldern

- Weinausbau- und Weinuntersuchungsmethoden (insbesondere der biometrischen Verfahren),
- Physiologie und Ernährung der Weinrebe,
- Rebsorten und Weinstile
- Weine und Regionen der Welt
- Rechtliche Aspekte der Weinproduktion sowie Daten- und Verbraucherschutz,
- weinbauliche Arbeiten während der Vegetationsperiode.

Integration und Einsatz des Studierenden zur Unterstützung in den unterschiedlichen betriebswirtschaftlichen Kernbereichen und technologischen Fachbereichen des Unternehmens, beispielhaft zu nennen sind, Produktionstechnik, Kellertechnik, Verfahrenstechnik, Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung.

Konzeption und Dokumentation zugewiesener Arbeitsgebiete.

Praxismodul II - Präsentation

0

0

-

Praxismodul II - Bericht zum Ablauf und zur Reflexion des Praxismoduls

0

0

-

BESONDERHEITEN

Anfertigung der Projektarbeit II und Präsentation der Projektarbeit II.

Die Inhalte des Praxismoduls II orientieren sich an den jeweiligen studiengangsspezifischen theoretischen Schwerpunkten in den einzelnen Semestern und dienen als Grundlage für den betrieblichen Ausbildungsplan. Der betriebliche Ausbildungsplan sollte inhaltlich an die Besonderheiten des jeweiligen Dualen Partners angepasst werden. Dabei sind betriebliche Schwerpunktsetzungen und Anpassungen sinnvoll.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bortz, J./ Döring, N.: Forschungsmethoden und Evaluation für Human- und Sozialwissenschaftler, Heidelberg: Springer.
- Darting, M.: Sensorik: für Praktiker und Genießer, Stuttgart: Ulmer.
- Dittrich, H.H./ Großmann M.: Mikrobiologie des Weines, Stuttgart: Ulmer.
- Hamatschek, J.: Technologie des Weines, Stuttgart: Ulmer.
- Klein W./ Grabler W./ Tischner H.: Sachkundig im Pflanzenschutz, Stuttgart: Ulmer.
- Kornmeier, M.: Wissenschaftstheorie und wissenschaftliches Arbeiten, Heidelberg: Physica.
- Kromrey, H.: Empirische Sozialforschung, Stuttgart: Lucius & Lucius.
- Schmidt, O.: Moderne Kellertechnik: Neue und bewährte Verfahren, Stuttgart, Ulmer.
- Schnell, R./ Hill, P. B./ Esser, E.: Methoden der empirischen Sozialforschung, München: Oldenbourg.
- Schwaiger, M./ Meyer, A.: Theorien und Methoden der Betriebswirtschaft, München: Vahlen.
- Steidl, R.: Kellerwirtschaft, München: Cadmos.
- Stickel-Wolf, C./ Wolf, J.: Wissenschaftliches Arbeiten und Lerntechniken, Wiesbaden: Gabler.
- Theisen, M. R.: Wissenschaftliches Arbeiten, München: Vahlen.

Integriertes Management (W3WTM_301)

Integrated Management

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_301	3. Studienjahr	2	Prof. Dr. Martina Boehm	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Kombinierte Modulprüfung - Klausur und mündliche Prüfung	Siehe Prüfungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Nach Abschluss des Moduls haben die Studierenden einen Überblick über die verschiedenen Ansätze der Mitarbeiter- und Unternehmensführung. Sie sind in der Lage, die branchenspezifischen Entscheidungsprobleme (u.a. genossenschaftliche Strukturen, KMU) eingehend zu analysieren. Dabei wissen sie um den Schnittstellencharakter des Controllings. Sie können darüber hinaus die einzelnen Ansätze strukturiert darstellen, an Beispielen veranschaulichen und inhaltlich zusammenfassen. Sie verstehen es dabei Ursachen und Erfolgswirkungen zu trennen.

METHODENKOMPETENZ

Sie sind in der Lage, in Führungssituationen komplexe Herausforderungen zu analysieren, in ihrer sachlichen oder sozialen Komplexität zu strukturieren und zu verstehen. Es gelingt ihnen selbständig oder in Gruppen Lösungen zu erarbeiten. Sie kennen dazu die situationsadäquaten Ansätze, Instrumente und deren Grenzen. Sie können die Relevanz der Methoden und Techniken der Mitarbeiter- und Unternehmensführung im fachlichen Kontext wie im beruflichen Anwendungsfeld einschätzen und sie gegebenenfalls daran anpassen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden übernehmen Verantwortung für ihre eigene Arbeit. Ihr Handeln zeugt von einer sachorientierten wie nachvollziehbaren Argumentation. Sie können wertschätzend Kritik an Ergebnissen annehmen und äußern. Sie verstehen es, Zielkonflikte transparent zu machen und Lösungen gemeinsam, moderierend aufzuzeigen. In ihrem Führungshandeln - als Person oder als Institution - sind sie zur Reflexion sozialer, gesellschaftlicher und ökologischer Implikationen fähig.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen können nach Abschluss des Moduls ihr eigenes Beobachten, Verhalten und Entscheiden kritisch reflektieren und daraus individuell ein angepasstes, situationsangemessenes Handeln ableiten. Sie sind in der Lage, alternative Ansätze zu bewerten, kritisch miteinander zu vergleichen und auf ihr praktisches Arbeitsumfeld zu übertragen. Mit Blick auf zukünftige, neue Fragestellungen sind sie in der Lage mit Weitblick und Umsichtigkeit ihre Lösungsmuster anzupassen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Personalmanagement und Mitarbeiterführung	25	50

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

- Theorien, Methoden und Aufgaben des Personalmanagements und der Mitarbeiterführung
- Personalbedarfsermittlung, Personaleinstellung und Personaleinsatz
- Psychologische Grundlagen der Mitarbeiterführung
- Führungsinstrumente, Führungseigenschaften und Modelle der Mitarbeiterführung
- Personalentwicklung, Personalentlohnung, Vergütungsentwicklungen
- Personalverwaltung, Personalinformationssysteme und Personalcontrolling
- Arbeitsrechtliche Fragestellungen, z.B. Arbeitsvertrag, arbeitsgerichtliche Verfahren, Betriebsrat, Flexibilisierung von Arbeitsformen, Kündigung und Arbeitszeugnis, Outsourcing und Outplacement

PRÄSENZZEIT

SELBSTSTUDIUM

Unternehmensführung und Controlling

25

50

- Grundlagen ganzheitlicher Unternehmensführung
- Unternehmensführungsmodelle (Ebenen, Funktionen)
- Normative, strategische und operative Unternehmensführung
- Nachhaltige, wertorientierte Unternehmensführung
- Ethische, soziale und kulturelle Fragestellungen der Unternehmensführung
- Wertorientierte Unternehmenssteuerung
- Zielvorgaben und Leistungsmessung: Möglichkeiten der Umsetzung durch das Controlling
- Ausgestaltung des Berichtswesens und der Budgetierung

BESONDERHEITEN

Die Prüfungsdauer gilt nur für die Klausur. Die mündliche Prüfung umfasst 20 Minuten.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bleicher, K.: Das Konzept Integriertes Management, Berlin – New York: Campus.
- Crane, A. /Matten, D.: Business Ethics, Oxford: Oxford University.
- Dillerup, R. /Stoi, R.: Unternehmensführung – Management & Leadership, München: Vahlen.
- Hungenberg, H.: Strategisches Management, Ziele, Prozesse, Verfahren, Wiesbaden: Gabler.
- Macharzina, K./ Wolf, J.: Unternehmensführung: das internationale Managementwissen; Konzepte, Methoden, Praxis, Wiesbaden: Gabler.
- Müller-Stewens, G./ Lechner, C.: Strategisches Management – wie strategische Initiativen zum Wandel führen, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.
- Reinemann, H.: Mittelstandsmanagement: Einführung in Theorie und Praxis, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.
- Sydow, J.: Management interorganisationaler Beziehungen: Netzwerke - Cluster – Allianzen, Stuttgart: Kohlhammer.
- von Rosenstiel, L.: Führung von Mitarbeitern: Handbuch für erfolgreiches Personalmanagement, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.
- Weber, J./ u.a.: Wertorientierte Unternehmenssteuerung: Konzepte - Implementierung - Praxisstatements, Wiesbaden: Springer Gabler.

Ökologischer und integrierter Weinbau (W3WTM_302)

Environmentally-Friendly and Integrated Viticulture

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_302	3. Studienjahr	2	Prof. Dr. Carolyn Hutter	Deutsch/Englisch

INGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Case Study

INGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden verstehen die Zusammenhänge von Ökosystemen innerhalb von Rebflächen und in Weinbaulandschaften. Sie kennen zudem die ökologisch relevanten Vernetzungen der Weinwirtschaft im Bereich der Kellerwirtschaft, Verbänden, Marketing und Vertrieb. Sie sind in der Lage, die Folgen bestimmter Maßnahmen zu erkennen, zu bewerten und wissen um die verschiedenen Ausrichtungen des ökologischen Anbaus.

METHODENKOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen können Konzepte des integrierten Anbaus und/ oder ökologische Verfahren planen und umsetzen. Sie kennen die relevanten Prognoseverfahren und das Schadschwellenprinzip. Entscheidungen können sie begründen und gegeneinander abwägen und zielgruppengerecht adressieren.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind bereit, die gewonnenen Erkenntnisse zu nutzen. Das Prinzip der Nachhaltigkeit im Sinne von ökologischer, ökonomischer und sozialer Verantwortung haben sie sich zu Eigen gemacht. Sie sind offen für fachliche Diskussionen und methodische Weiterentwicklungen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage, theoretisches Fachwissen und praktische Erfahrungen situationsbezogen anzuwenden. Sie verfügen über die Grundlagen, um die Vor- und Nachteile der verschiedenen Produktionsverfahren gegeneinander abzuwägen. Auf Probleme können sie zielorientiert reagieren. Bei den Abläufen und Prozessen bringen sie sich eigenverantwortlich ein.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Ökologische und integrierte Rohstoffherzeugung und -verarbeitung	30	60

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

PRÄSENZZEIT

SELBSTSTUDIUM

Ökosystem Weinberg

- Stoffflüsse und Stoffkreisläufe
- Biodiversität
- Zielkultur Rebe und Wechselwirkungen

Ökologischer Weinbau

- Grundlagen, Weinbaulicher und gesellschaftlicher Kontext
- EU-Bio
- Verbände
- Biodynamie

Integrierter Weinbau

- Schadschwellenprinzip
- Monitoring und Prognosesysteme
- Biotechnologische Verfahren
- Precision Viticulture

Nachhaltigkeit, Kulturlandschaftspflege und Ressourcenmanagement

20

40

Nachhaltigkeit

- Begriffsentwicklung und Begriffsabgrenzung
- ökologische, wirtschaftliche und soziale Komponenten

Kulturlandschaft

- Kennzeichen, Leistung und Dynamik von Landschaften
- Landschaftserhaltung

Ressourcen

- Stoff- und Energieflüsse
- Bewertungsverfahren

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Hofmann, U.: Biologischer Weinbau, Stuttgart: Ulmer.
- Klein, W./ Grabler, W./ Tischner, H.: Sachkundig im Pflanzenschutz, Stuttgart: Ulmer.
- Konold, M./ Petit, C.: Historische Terrassenweinberge, Bern: Haupt.
- Mohr, H. D.: Farbatlas Krankheiten, Schädlinge und Nützlinge an der Weinrebe, Stuttgart: Ulmer.
- Müller, E./ Walg, O./ Lipps, H.P.: Der Winzer, Stuttgart: Ulmer.
- Office International de la Vigne et du Vin: Merkmalsliste für Rebsorten und Vitis-Arten, Paris.
- Poschlod, P.: Die Geschichte der Kulturlandschaft, Stuttgart: Ulmer.
- Pufé, I.: Nachhaltigkeit, Stuttgart: utb.
- Zehnder M.: Streuobstbau - Obstwiesen erleben und erhalten, Stuttgart:Ulmer.

Getränketechnologie und Produktentwicklung (W3WTM_303)

Beverage Technology and Product Development

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_303	3. Studienjahr	2	Dr. Dieter Blankenhorn	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Laborpraktika	Siehe Prüfungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden erlangen einen Überblick zu Wein- und Getränketechnologie und Produktentwicklung. Sie werden mit speziellen Details der Getränketechnologie und der Produktentwicklung vertraut. Des Weiteren lernen sie weiterführende, komplexere Methoden der Wein- und Getränketechnologie als Grundlage des Produktentwicklungsprozesses kennen. Sie können die im Modul genannten Inhalte beschreiben sowie systematisch darstellen. Sie sind ferner in der Lage, unterschiedliche Ansätze miteinander zu vergleichen und können mithilfe ihres Wissens plausible Argumentationen und Schlüsse für die Produktentwicklung ziehen.

METHODENKOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen können die Herstellungsverfahren der Getränke verstehen, analysieren und interpretieren. Sie haben Methoden der Produktentwicklung kennengelernt und sind in der Lage wissenschaftliche Erkenntnisse auf die einzelnen beruflichen Anwendungsfelder und das jeweilige Aufgabenfeld zu übertragen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls haben die Studierenden die Technologie der Getränkeherstellung sowie die Verknüpfung der Konzepte der Produktentwicklung reflektiert. Es genügt ihnen eigenverantwortlich Konzepte zu erarbeiten. Mit zunehmenden Erfahrungen lernen die Studierenden in der Produktentwicklung Verantwortung zu übernehmen und zielführende Entscheidungen im Kontext einer sozialen und ökologischen Verantwortung zu treffen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls haben die Studierenden das Verständnis für das Getränkefeld „Non-alcoholics“ entwickelt und sind damit in der Lage eigenständig Lösungswege zu erarbeiten und die komplexen Sachverhalte zur Produktentwicklung übergreifend zu bewerten und weiter zu entwickeln.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Frucht- und Brennereitechnologie	20	40

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

PRÄSENZZEIT

SELBSTSTUDIUM

Herstellung von Fruchtsaft und alkoholfreien Getränken

- Rechtsgrundlagen Lebensmittel
- Verfahrenstechnische Grundlagen der Fruchttechnologie
- Rohstoffkunde und Inhaltsstoffe von Produkten
- Herstellungsverfahren
- Sensorik von alkoholfreien Getränken

Herstellung von Spirituosen

- Rechtsgrundlagen Spirituosen
- Nationale zollrechtliche Bestimmungen
- Grundlagen der Brennereitechnologie
- Rohwaren- und Produktkunde
- Herstellungsverfahren
- Sensorik von Spirituosen
- Praktikum Brennereitechnologie

Produktentwicklung

30

60

Methoden der Produktentwicklung

- Produktentwicklungsprozess
- Innovation (Innovationsarten, Innovationsprozess)
- Marktsegmentierung
- Relevante Zielgruppen

Produktkonzept

- Lebenszyklus von Produkten
- Markenbildung
- Produkteigenschaften
- Kommunikation/ PR
- Distribution
- Preiskategorie

BESONDERHEITEN

Die Prüfungsdauer gilt für die Klausur.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Birus, T.: Moderne Apfelsaft-Technologie: Das Fruchtsaft-Fachbuch für den Praktiker, Oberhonnefeld: confructa.
- Bischoff, A. C.: Stevia. Das neue light? Innovationsmanagement im Getränke-Bereich der Lebensmittelbranche: Marketingstrategie für Coca Cola life, München: GRIN.
- Dürr, P./ Albrecht, W./ Gössinger, M./ Hagmann, K./ Pulver, D./ Scholten, G.: Technologie der Obstbrennerei, Stuttgart: Ulmer.
- Göbel, R.: Das Weinsortiment: mit eigenem Profil zum Verkaufserfolg. Frankfurt am Main: DLG.
- Gutmayer, W./ Stickler, H./ Lenger, H.: Getränkekunde inkl. digitalem Zusatzpaket, Wien: Trauner.
- Hartmann, W. / Schwarz, P.: Die 100 besten Obstsorten für die Brennerei, Stuttgart: Ulmer.
- Kolb, E./ Fauth, R.: Spirituosen-Technologie. Hamburg: Behr's.
- Langbehn, A.: Praxishandbuch Produktentwicklung: Grundlagen, Instrumente und Beispiele, Frankfurt am Main: Campus.
- Räker, S.: Food & Drink Seniorenmarketing: Praktischer Leitfaden für altersgerechte Produktentwicklung in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, Berlin: epubli.
- Schobinger, U.: Frucht- und Gemüsesäfte: Technologie, Chemie, Mikrobiologie, Analytik, Bedeutung, Recht, Stuttgart: Ulmer.
- Tanner, H. / Brunner, H.R.: Obstbrennerei heute: ein Leitfaden für Kleinbrenner. Schwäbisch Hall, Heller.
- Vahs, D. / Brem, A.: Innovationsmanagement: Von der Idee zur erfolgreichen Vermarktung, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.
- Wüstenfeld, H./ Haeseler, G.: Trinkbranntweine und Liköre: Herstellung, Untersuchung und Beschaffenheit, Berlin: Blackwell.

Projektstudie (W3WTM_304) Project Study

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_304	3. Studienjahr	2	Dr. Oliver Schmidt	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Projekt, Laborübung, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Laborpraktika	Siehe Prüfungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden erhalten einen vertieften Einblick in Faktenwissen, methodische und technologische Umsetzungsprozesse sowie deren Optimierungspotentiale. Sie können die Anwendbarkeit der einzelnen getränketechnologischen Methoden in der Praxis beurteilen und ein Projekt in diesem Umfeld konzipieren.

METHODENKOMPETENZ

Nach der Teilnahme an dem Modul „Projektstudie“ sind die Studierenden in der Lage, die gewählten Methoden und Techniken auf das Projekt selbstständig in einem Team auszuwählen und anzuwenden. Bei einzelnen Methoden verfügen sie über vertieftes Fach- und Anwendungswissen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, die eigene Position und den eigenen Beitrag im Projekt argumentativ zu begründen und zu verteidigen, sowie eigenverantwortlich und im Team zielorientiert zu handeln. Sie können ihre eigene Rolle und die anderer reflektieren, um die Kooperation zu optimieren. Sie verstehen die unterschiedlichen Interessenlagen der Stakeholder bei Projekten und können diese berücksichtigen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Durch die seminaristische Ausgestaltung des Projektes sind die Studierenden in der Lage, die übergreifenden Zusammenhänge und Prozesse in einem Projekt zu verstehen und zu bewerten. Nach der Teilnahme an dem Modul verfügen sie über das Wissen, eine Projektkonzeption von der Rebe bis ins Glas eigenständig zu entwickeln, durchzuführen und erfolgreich in den unternehmerischen Kontext zu integrieren.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Praxisprojekt zur Wein- und Sektherstellung	50	100

Gegenstand des Projektes ist es, aktuelle technologische Entwicklungen in den Bereichen Weinbau, Oenologie und Sensorik wissenschaftlich fundiert aufzuarbeiten und mit aktuellen Fragen und Herausforderungen der Unternehmenspraxis zu verknüpfen. Die Studierenden erwerben die methodischen, fachlichen wie sozialen Kompetenzen ein getränketechnologisches Projekt von der Rebe bis ins Glas eigenständig zu planen und durchzuführen. Sie sind demnach in der Lage die übergreifenden Zusammenhänge und Prozesse in einem Projekt zu verstehen und zu bewerten.

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

Aktuelle Literatur, entsprechend der thematischen Projekt-Ausrichtung.

Integrationsseminar zu Branchenthemen (W3WTM_305)

Capstone Seminar to Industry Issues

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_305	3. Studienjahr	2	Prof. Dr. Martina Boehm	Deutsch/Englisch

INGESETZTE LEHRFORMEN

Seminar, Übung, Projekt, Laborübung, Case Study

INGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Seminararbeit (mit Präsentation)	Siehe Prüfungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden erhalten einen vertieften Einblick in aktuelle, interdisziplinäre Fragestellungen der Branche, die Bezug nehmen auf den gesamten Herstellungs- und Wertschöpfungsprozess sowie die daraus resultierenden Herausforderungen des Managements von Unternehmungen.

METHODENKOMPETENZ

Im Rahmen des Moduls erhalten die Studierenden die Möglichkeit, ihre eigene inhaltliche/theoretische wie methodische Argumentationsbasis zu überprüfen, zu hinterfragen und kritisch zur Diskussion zu stellen. Sie lernen insbesondere ihren Standpunkt unter Heranziehung einer theoretisch fundierten Argumentation zu begründen. Sie entwickeln ein Gefühl für vielschichtige Problemstellungen und können konstruktiv mit komplexen, schlecht strukturierten Situationen umgehen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Den Absolventinnen und Absolventen gelingt es, ihre eigene Wertebasis kritisch zu hinterfragen und in einem intensiven Diskurs mit den Seminarteilnehmern weiterzuentwickeln.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Durch die seminaristische Ausgestaltung des Moduls erhalten die Studierenden eine Plattform, auf der sie den Umgang mit komplexen und schlecht strukturierten Problemstellungen einüben können, um sich so auf die zukünftigen beruflichen Herausforderungen im Führungsumfeld vorzubereiten. Durch die Beschäftigung mit systemischer Komplexität lernen sie in der Endphase ihrer Ausbildung, vielfältige Anforderungsstrukturen und -prozesse nicht als Last, sondern als Herausforderung und Chance zu begreifen. Sie erhalten hierzu die Möglichkeit, sowohl mit geeigneten theoretisch-modellhaften Konstrukten sowie mit sinnvollen pragmatischen Lösungsmethoden die gestellten umfassenden Fragen einer konstruktiven Lösung zuzuführen und einer intensiven Diskussion auszusetzen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Integrationsseminar zu Weinbau, Oenologie und Sensorik	50	100

Gegenstand des Seminars ist es, aktuelle oder alternative, interdisziplinäre Entwicklungen der Weinbranche – Schwerpunkt Weinbau, Oenologie und Sensorik – wissenschaftlich fundiert aufzuarbeiten und mit aktuellen Fragen und Herausforderungen der Unternehmenspraxis zu verknüpfen.

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

Aktuelle Literatur, entsprechend der thematischen Seminar-Ausrichtung.

Schlüsselqualifikationen III (W3WTM_703)

Key Qualifications III

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_703	3. Studienjahr	2	Prof. Dr. Joachim Weber	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Laborübung, Planspiel/Simulation, Rollenspiel

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Unbenoteter Leistungsnachweis	Siehe Prüfungsordnung	Bestanden/ Nicht-Bestanden

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen über alle Qualifikationen für das wissenschaftliche Studium und können deren Anwendbarkeit für praktische Situationen kritisch einschätzen. Des Weiteren sind sie in der Lage eine betriebliche Problemstellung in strukturierter wissenschaftlicher Herangehensweise zu bearbeiten.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden können

- Methoden und Techniken in verschiedenen Situationen reflektiert und kompetent in angemessener Weise einsetzen,
- Literaturrecherchen durchführen und quellenkritische Auswertungen der Literatur vornehmen,
- geeignete wissenschaftliche Untersuchungsmethoden und -techniken auswählen und anwenden.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden können

- offen kommunizieren
- eigene und fremde Kommunikationsmuster erkennen, kritisch analysieren und einschätzen,
- autonom und selbstsicher eigene Positionen vertreten und andere Positionen zu verstehen,
- die erlernten Methoden in rationaler, verständnisorientierter und fairer Weise und nicht-manipulativ einsetzen,
- Konflikte in ausgleichender Weise bewältigen,
- erkennen, welche ethischen Implikationen und Verantwortung Forschung hat,
- Pluralität von Theorien und Methoden sinnvoll einsetzen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden

- können sich schnell in neuen Situationen zurechtfinden, in neue Aufgaben einarbeiten sowie sich in Teams und Kulturen integrieren,
- überzeugen als selbstständig denkende und verantwortlich handelnde Persönlichkeiten mit kritischer Urteilsfähigkeit in Wirtschaft und Gesellschaft,
- zeichnen sich aus durch fundiertes fachliches Wissen, Verständnis für übergreifende Zusammenhänge sowie die Fähigkeit, theoretisches Wissen in die Praxis zu übertragen,
- lösen Probleme im beruflichen Umfeld methodensicher sowie zielgerichtet und handeln dabei teamorientiert.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Branchenspezifische Unternehmenssimulation	25	50

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

PRÄSENZZEIT

SELBSTSTUDIUM

In Kontext der Branchenspezifischen Unternehmenssimulation werden insbesondere ganzheitliche unternehmensbezogene Simulationen im Kontext der jeweiligen Branche des Unternehmens in Form von Brettplanspielen oder computergestützten Planspielen durchgeführt. Gegenstand von branchenspezifischen Simulation sind insbesondere folgende Aspekte:

- Entwicklung von Unternehmensleitbildern
- Aufbau einer leistungsfähigen personellen, organisatorischen und planerischen Infrastruktur
- Leistungsstrategische Entscheidungen (in Bezug auf Produkte und Dienstleistungen)
- Erprobung der Qualität von Leistungen
- Situationsspezifischer Einsatz von Marketinginstrumenten und Abstimmung der Marketinginstrumente untereinander sowie mit den Erfordernissen anderer Unternehmensfunktionen
- Planerischer Einbezug von Zeitkonstanten in unternehmerische Entscheidungen
- Erkennen und Nutzen günstiger Zeitpunkte zum Markteintritt- und -ausstieg
- Finanz- und Rechnungswesen im Unternehmen (Budgetierung, Finanzplanung, Kennzahlen)
- Methoden der effizienten, konstruktiven, kommunikativen Zusammenarbeit im Team

Projektskizze Bachelorarbeit

25

50

- Selbstständige Planung eines Forschungsprozesses und Erarbeitung eines Forschungsdesigns (Exposé) für ein mögliches Bachelorarbeitsthema (dieses muss nicht das spätere Thema der Bachelorarbeit sein)
- Themenwahl/-eingrenzung, Problemstellung und Zielformulierung, Literaturrecherche und Informationsbeschaffung, Auswahl und Ausarbeitung einer Untersuchungsmethode, Festlegung des Aufbaus und der Gliederung der Arbeit

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bortz, J./ Döring, N.: Forschungsmethoden und Evaluation für Human und Sozialwissenschaftler, Heidelberg: Springer.
- Kornmeier, M.: Wissenschaftstheorie und wissenschaftliches Arbeiten. Heidelberg: Physica.
- Kromrey, H.: Empirische Sozialforschung, Stuttgart: Lucius & Lucius.
- Schneider, D.: Betriebswirtschaftslehre, Band 4: Geschichte und Methoden der Wirtschaftswissenschaften, München: Oldenbourg.
- Schnell, R./ Hill, P. B./ Esser, E.: Methoden der empirischen Sozialforschung, München: Oldenbourg.
- Schwaiger, M./ Meyer, A.: Theorien und Methoden der Betriebswirtschaft, München: Vahlen.
- Stickel-Wolf, C./ Wolf, J.: Wissenschaftliches Arbeiten und Lerntechniken, Wiesbaden: Gabler.
- Theisen, M.R.: Wissenschaftliches Arbeiten, München: Vahlen.

International Marketing (W3WTM_401)

International Marketing

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_401	3. Studienjahr	1	Prof. Dr. Martina Boehm	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Kombinierte Modulprüfung - Klausur und Posterpräsentation	Siehe Prüfungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

With the completion of the module, the students obtained a deeper professional insight into the tasks, goals, and instruments of international wine marketing. They are able to present, explain, and apply theories and methods, taking into account industry-specific challenges.

METHODENKOMPETENZ

The students are able to present concepts and paradigms of international wine marketing, to evaluate them and to adapt them to their own questions. They know the research methods, central constructs, and important models of B2B and B2C customer behavior. They are familiar with the principles and important approaches of the International Marketing Strategy and can also drive and assess strategies in industry transfer.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Students can assess their individual cultural competences and compare them with specific, international external perceptions. The participants are able to independently create a work-promoting and motivating team culture and to give and receive constructive feedback.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

The graduates are aware of the strategic importance of international marketing activities. They can deal with the challenges of political, social, cultural differences and develop the sensitivity to act competently in an international environment. They understand how to make conflicting goals and areas of tension transparent, to develop solutions, and to adequately address approaches to the cultural environment.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
International Marketing	50	100

- International Marketing Management: instruments and planning strategies in Wine Marketing to deepen the knowledge in respective fields (International Marketing Mix, Product Life Cycle)
- Customer research: consumer behavior and purchase decision-making based on social, psychological, and cultural driven issues. Working with research methods and deepening the research process to develop an effective marketing and communication strategy
- Market research: gaining and analyzing relevant international market information and summarizing these in a research report
- Implementing and coordination current and scientific topics in International Marketing Controlling
- Best Practices in International Wine Marketing (selected success stories)

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Backhaus, K./ Voeth, M.: Internationales Marketing, Stuttgart: Schäffer Poeschel.
- Beverland, M.: Crafting Brand Authenticity: The Case of Luxury Wines. In: Journal of Management Studies 42/2005, 1003–1029.
- Gastel, B./ Day, R.A.: How to Write and Publish a Scientific Paper, Westport: Greenwood Press.
- Hollensen, S.: Global Marketing, Boston: Addison Wesley.
- Meffert, H./ Burmann, C./ Becker, C.: Internationales Marketing-Management. Ein markenorientierter Ansatz, Stuttgart: Kohlhammer.
- Malhotra, N. K: Marketing Research. An Applied Approach, 6th Global Edition, München: Pearson.
- Mertins, K. (Hrsg): Benchmarking: Leitfaden für den Vergleich mit den Besten, Düsseldorf: Symposion-Publ.
- Pape, S.: Sozialstrukturelle Determinanten des Weinkonsums. Dissertation, Zürich: University of Zürich.
- Saunders, M./ Lewis, P./ Thornhill, A.: Research Methods for Business Students, Essex: Prentice Hall.
- Schmid, S.: Strategien der Internationalisierung: Fallstudien und Fallbeispiele, München: Oldenbourg.

International Markets (W3WTM_402)

International Markets

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_402	3. Studienjahr	1	Prof. Dr. Martina Boehm	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Seminararbeit (mit Präsentation)	Siehe Prüfungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

With the completion of the module, the students gained in-depth professional insight into selected areas of entrepreneurial internationalization processes. They acquire a basic understanding of the differences and peculiarities of markets, people, cultures, needs, political and economic systems.

METHODENKOMPETENZ

The graduates have acquired the competence to collect relevant market information in an international context using scientific methods and to interpret it in the light of scientific findings, to derive measures and to present and defend proposals for decisions.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Graduates show a high degree of reflexivity in terms of their own social and cultural context and are able deal with change, but also with critical and complex situations. They know how to critically scrutinize their planning, actions, and communication in an international environment in terms of political, social, cultural, ethical, and ecological aspects.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Students acquire the ability to recognize and critically reflect on the opportunities and challenges of international markets. They understand the importance of political, social, and cultural differences and develop the sensitivity to move competently within and outside the operational socio-economic context. With an eye to future, new questions, they are able to adapt their solution patterns with foresight and circumspection.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
International Markets	50	100

- Global Wine Markets: overview of the current market situation, developments, market trends, the key players in on- and off trade
- Wine Market Entry Strategies: strategic approach whether to internationalize (e.g. national differences in political economy, legal requirements, and differences in culture) and potential market entry barriers
- International Benchmarking: benchmarking techniques, field of application, realization, comparative examination according to selected parameters
- Market Entry Phases: different steps of deciding which wine markets to enter, analyzing and driving the strategical decision which international trade concepts should be recommended
- International Sales: professional selling process, skills, sales management, organization and controlling

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Deutsches Weininstitut: Deutsche Wein Statistik. Mainz: Deutsches Weininstitut.
- Fligstein, N.: The Architecture of Markets: An Economic Sociology of Twenty-First-Century Capitalist Societies. Princeton: Princeton University Press.
- Gastel, B./ Day, R.A.: How to Write and Publish a Scientific Paper, Westport: Greenwood Press.
- Hollensen, S.: Global Marketing, Boston: Addison Wesley.
- Meffert, H./ Burmann, C./ Becker, C.: Internationales Marketing-Management. Ein markenorientierter Ansatz, Stuttgart: Kohlhammer.
- Malhotra, N. K: Marketing Research. An Applied Approach, München: Pearson.
- Pape, S.: Sozialstrukturelle Determinanten des Weinkonsums. Dissertation. Zürich: University of Zürich.
- Podolny, J.: Status Signals: A Sociological Study of Market Competition. Princeton: Princeton University Press.
- Schmid, S. (Hrsg.): Strategien der Internationalisierung: Fallstudien und Fallbeispiele, München: Oldenbourg.
- Tayeb, M.: International Business: theories, policies and practices: London: Financial Times/Prentice Hall.

Spezielle Getränkeanalytik (W3WTM_403)

Specialized Beverage Analytics

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_403	3. Studienjahr	1	Dr. Martin Pour Nikfardjam	Deutsch/Englisch

INGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Laborübung

INGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Laborpraktika	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Nach erfolgreicher Teilnahme haben die Studierenden theoretische und praktische Kenntnisse der speziellen Getränkeanalytik gewonnen. Sie können für bestehende analytische Probleme die adäquaten Analysemethoden auswählen und ausführen. Sie nutzen diese Kenntnisse bei der Entwicklung neuer innovativer Getränke.

METHODENKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, die angemessene Analytik auszuwählen und erfolgreich umzusetzen. Sie kennen die Stärken und Schwächen der Analysemethoden und können diese in konkreten Handlungssituationen wissenschaftlich interpretieren und fachlich fundiert gegeneinander abwägen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Sie nutzen die in den Modulinhalt angesprochenen Konzepte, um zielführende Entscheidungen im Kontext einer sozialen, ökonomischen und ökologischen Verantwortung zu treffen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Absolventen sind in der Lage, situationsbezogen die beruflichen Herausforderungen durch ihr theoretisches und praktisches Wissen zu meistern und maßgeschneiderte Problemlösungen zu finden. Sie können auch bei komplexen Sachverhalten eine übergreifende Bewertung der Gesamtsituation vornehmen und letztlich eine zielgerichtete Entscheidung treffen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Spezielle Getränkeanalytik	50	100

- klassische nasschemische Analysemethoden
- Titrationsen
- Red-Ox-Reaktionen
- Hochleistungsanalytik
- Gaschromatographie
- Hochdruckflüssigkeitschromatographie
- 1H-NMR
- Makro- und Minorkomponenten von Getränken

BESONDERHEITEN

Die Prüfungsdauer gilt für die Klausur.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Hennig, K./ Jakob, I.: Untersuchungsmethoden für Wein und ähnliche Getränke, Stuttgart: Eugen Ulmer.
- Iland, P./ Ewart, A./ Sitters, J./ Markides, A./ Bruer, N.: Techniques for chemical analysis and quality monitoring during winemaking. Campbelltown: Patrick Iland Wine Promotions.
- Matissek, R./ Schnepel, F.M./ Steiner, G.: Lebensmittelanalytik, Berlin: Springer.
- Schmitt, A.: Aktuelle Weinanalytik, Schwäbisch Hall: Heller.
- Skoog, D.A./ Leary, J.J.: Instrumentelle Analytik, Berlin: Springer.
- Tanner, H./ Brunner, H.R.: Getränkeanalytik, Schwäbisch Hall: Heller.

Innovative Getränke (W3WTM_404)

Innovative Beverages

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_404	3. Studienjahr	1	Dr. Martin Pour Nikfardjam	Deutsch/Englisch

INGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Laborübung

INGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Laborpraktika	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden haben nach Abschluss des Moduls theoretische und praktische Kenntnisse der Entwicklung neuer innovativer Getränke gewonnen. Darüber hinaus kennen sie die praktische Vorgehensweise einer zielgerichteten Produktentwicklung.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, zur Entwicklung neuer innovativer Getränke das passende Entwicklungskonzept auszuwählen und erfolgreich umzusetzen. Sie kennen die Stärken und Schwächen der Vorgehensweisen und können diese in konkreten Handlungssituationen fachlich fundiert gegeneinander abwägen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden reflektieren die in den Modulhalten angesprochenen Konzepte und Problemfelder im Hinblick auf die damit verbundenen Aspekte der Produktentwicklung. Es gelingt ihnen, selbstständig und eigenverantwortlich mehrere Lösungswege zur Erstellung neuer innovativer Getränke zu erarbeiten. Sie nutzen diese Kenntnisse zur Fällung zielgerichteter Entscheidungen unter Berücksichtigung von ökologischen, ökonomischen und sozialen Gesichtspunkten.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Absolventen sind nach Abschluss des Moduls befähigt, ihr theoretisches und praktisches Wissen zur Findung lösungsorientierter Entscheidungen einzusetzen. Die Entscheidungsfindung wird auch in komplexeren Zusammenhängen fachlich fundiert und zielgerichtet durchgeführt.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Innovative Getränke	50	100

- Beispiele für innovative Getränke
- Rohstoffe, Technologie, Inhaltsstoffe innovativer Getränke auf Weinbasis
- Marktstudie für potentielle Neuentwicklungen
- Health-Claims
- Produktentwicklung (wissenschaftliche Grundlagen, Rezeptur, rechtliche Grundlagen, Verpackung, Werbung, Analytik)
- Produktvorstellung

BESONDERHEITEN

Die Prüfungsdauer gilt für die Klausur.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Andersen, G.: Der kleine Souci-Fachmann-Kraut. Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft.
- Biller, F.: Der erfolgreiche Produktentwickler: Nahrungsmittel und benachbarte Produktfelder. Hamburg: Behr's.
- Franke, W.: Nutzpflanzenkunde. Stuttgart: Thieme.
- Osteroth, D.: Taschenbuch für Lebensmittelchemiker und –technologien. Band 2. Berlin: Springer.
- Quadt, A./ Schönberger, S./ Schwarz, M.: Statistische Auswertungen in der Sensorik. Hamburg: Behr's.
- Schobinger, U.: Frucht- und Gemüsesäfte: Technologie, Chemie, Mikrobiologie, Analytik, Bedeutung, Recht. Stuttgart: Eugen Ulmer.

Innovationsentwicklung (W3WTM_405)

Innovation Development

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_405	3. Studienjahr	1	Dr. Oliver Schmidt	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Übung, Projekt, Laborübung, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Laborpraktika	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls verfügen die Studierenden über ein umfassendes Problemverständnis bezüglich der Notwendigkeit von Produkt-, Prozess- oder Vermarktungsinnovationen für Unternehmen der Weinbranche durch Wettbewerb und Branchentrends. Sie kennen die Elemente und die Entscheidungsfelder technologischer und produktspezifischer Innovationsprozesse. Sie sind in der Lage, anhand von Fallstudien und Best Practices technologische Innovationsstrukturen und -prozesse zu analysieren und zu evaluieren.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden können spezifische weinwirtschaftliche Innovationsansätze entwickeln, darstellen, vergleichen und bewerten. Sie sind in der Lage, sich in einer Arbeitsgruppe produktiv einzubringen und dort ihren Standpunkt unter Heranziehung einer theoretisch wie technologisch fundierten Argumentation zu vertreten.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Im Verlauf des Moduls reflektieren die Studierenden die eigenen und von Kommilitonen entwickelten Konzepte in Hinblick auf die damit verbundenen ökonomischen, sozialen, ethischen und ökologischen Aspekte. Sie sind offen für zukünftige, neue Fragestellungen und in der Lage mit Weitblick und Umsichtigkeit Lösungsmuster zu entwickeln.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden wissen um die Möglichkeiten, unterschiedliche Ansätze technologischen Innovationshandelns zu vergleichen, zu bewerten und zu adressieren. Sie verfügen über grundlegende Beschreibungs-, Analyse-, und Bewertungsmuster, mit denen sie Herausforderungen zielorientiert bewältigen und auf Fragestellungen des Managements eingehen können.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Innovationsentwicklung	50	100

- Steuerung, Zielbildung und Evaluierung von Innovationsprozessen

- Problemstellungen und Lösungsansätze

- Klimawandel
- Anbau- und Produktionstechnik im Weinbau, Rebenzüchtung, Pflanzenschutz, Bodenkunde
- Traubenverarbeitung und Weinbereitung, Oenologische Fragestellungen
- Verpackung, Vermarktung und Transport
- Aktuelle Fragestellungen aus der Weinbranche

BESONDERHEITEN

Die Prüfungsdauer gilt für die Klausur.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Delrot S./ Medrano H./ Or E./ Bavaresco L./ Grando S.: Methodologies and Results in Grapevine Research, Springer Netherlands.
- Fölsch, V./ Garloff, H.: Handbuch Produktentwicklung. Lebensmittel und Innovation, Hamburg: Behr.
- Hauschildt, J./ Salomo, S./ Schultz, C./ Kock, A.: Innovationsmanagement, München: Vahlen.
- Ridder, H.G.: Case Study Research: Approaches, Methods, Contribution to Theory, Augsburg: Hampp.
- Schmidt, O.: Moderne Kellertechnik: Neue und bewährte Verfahren, Stuttgart: Ulmer.
- Vahs, D./ Brem, A.: Innovationsmanagement – von der Idee zur erfolgreichen Vermarktung, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.

Forschungsimpulse (W3WTM_406)

Research Topics in Wine Industry

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_406	3. Studienjahr	1	Dr. Oliver Schmidt	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Übung, Projekt, Laborübung, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Laborpraktika	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Im Rahmen des Moduls erwerben die Studierenden ein Problemverständnis bezüglich der Herausforderungen mit denen sich Unternehmen der Weinbranche durch jeweils aktuelle Forschungsergebnisse und -impulse konfrontiert sehen. Sie sind mit den aktuellen Forschungsthemen der Weinbranche vertraut und können hieraus eigenständig konkrete Forschungsfragestellungen sowohl für das eigene Handeln als auch das unternehmerische Umfeld ableiten und Innovationspotential erkennen.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, forschungsstrategische Ansätze zu entwickeln, darzustellen, zu vergleichen und zu optimieren. Sie arbeiten eigenständig und übernehmen Verantwortung für ihr Handeln. Sie können die Relevanz aktueller Methoden und Techniken einschätzen und auf die eigene Forschungsfrage hin adaptieren.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen reflektieren selbstkritisch Konzepte und Problemfelder, insbesondere in Bezug auf die ökonomischen, sozialen, ethischen und ökologischen Implikationen. Sie können unter Heranziehung einer wissenschaftlich fundierten Argumentation Forschungsansätze unterschiedlichen Entscheidungsebenen gegenüber vertreten und begründen. Sie verstehen es, Zielkonflikte transparent zu machen und zu adressieren.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, Ansätze zu vergleichen und zu bewerten. Sie verfügen über grundlegende Beschreibungs-, Analyse- und Bewertungsmuster, mit denen sie aktuelle Forschungsfragestellungen zielorientiert bewältigen können. Sie sind in der Lage, alternative Ansätze zu bewerten, kritisch miteinander zu vergleichen und auf ihr praktisches Arbeitsumfeld zu übertragen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Forschungsimpulse für die Weinbranche	50	100

- Herausforderungen für die Forschung im Bereich der Weinwirtschaft
- Informationsinfrastruktureinrichtungen und Akteure in Forschung und Gesellschaft
- Integrität und Qualität von Daten
- Aktuelle Forschungsmethoden und -ergebnisse im Bereich Weinbau und Oenologie: Aktuelle technologische Entwicklungen im Weinbau, Anbau- und Erziehungsmethoden, Pilzwiderstandsfähige Rebsorten sowie aktuelle technologische Entwicklungen in der Oenologie, alkohol-reduzierte und entalkoholisierte Getränke aus Most und Wein, Gasmanagement
- Planung, Design und Durchführung am Beispiel von Forschungsprojekten in ausgewählten Forschungsfeldern
- Zielkonflikte beim Erkenntnistransfer zwischen Wissenschaft, Wirtschaft und Gesellschaft

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

PRÄSENZZEIT

SELBSTSTUDIUM

BESONDERHEITEN

Die Prüfungsdauer gilt für die Klausur.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF): Digitale Zukunft: Lernen. Forschen. Wissen. - Die Digitalstrategie des BMBF, Bonn.
- Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG), Jahresbericht 2017; Aufgaben und Ergebnisse, Bonn.
- Hamatschek, J.: Technologie des Weines, Stuttgart: Ulmer.
- Iland, P./ Bruer, N./ Ewart, A./ Markides, A. / Sitters, J.: Monitoring the Winemaking Process from Grapes to Wine: Techniques and Concepts. Campbelltown, Australia: Patrick Iland Wine Promotions Pty.
- Miller, J./ Deutsch, J.: Food Studies: An Introduction to Research Methods, Oxford, GB: Berg.
- Murcott, A./ Belasco, W./ Jackson, P.: The Handbook of Food Research, London: Bloomsbury Academic.
- Stier, W.: Empirische Forschungsmethoden, Heidelberg: Springer.

Einkaufs- und Verhandlungsmanagement (W3WTM_407)

Procurement and Negotiation

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_407	3. Studienjahr	1	Prof. Dr. Stephan Rüschen	Deutsch/Englisch

INGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Case Study

INGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls haben die Studierenden umfassende Kenntnisse über Methoden und Konzepte des Einkaufs- und Verhandlungsmanagements der Getränke- insbesondere der Weinwirtschaft erworben. Sie kennen die relevanten Einflussfaktoren und Rahmenbedingungen auf das Einkaufs- und Verhandlungsmanagement und sind somit in der Lage, ein Lieferantenmanagement durchzuführen. Die Studierenden wissen um die Besonderheiten der Beschaffung von Marken und Eigenmarken.

METHODENKOMPETENZ

Im Verlauf des Moduls erwerben die Studierenden die relevanten Methoden zur strukturierten Bearbeitung unterschiedlicher Aufgabenstellungen. Darüber hinaus sind sie in der Lage Konzepte und Methoden anderer Branchen auf die wein- und getränkespezifischen Warengruppen hin zu analysieren und zu adaptieren. Sie sind dabei imstande in der konkreten Unternehmenssituation die Zweckmäßigkeit unterschiedlicher Einkaufs- und Verhandlungsstrategien zu beurteilen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Sie sind in der Lage, Verantwortung in einem Team zu übernehmen und haben ihre kritische Reflexionsfähigkeit verbessert. Die Studierenden sind den Herausforderungen gewachsen, in internationalen wie interdisziplinären Teams Lösungen zu erarbeiten sowie interkulturelle Besonderheiten im Rahmen ihrer Tätigkeit zu berücksichtigen. Sie lernen auch die ökologischen, sozialen und ethischen Anforderungen an das Einkaufsmanagement kennen. Einen Schwerpunkt bilden dabei Sozial- und Umweltstandards, die auf die zu beschaffenden Waren anzuwenden sind.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage die erlernten Methoden und Konzepte in der Praxis anzuwenden und an die individuellen Anforderungen in ihrem Unternehmen anzupassen. Mit Abschluss des Moduls, vermögen sie es die Stärken und Schwächen der Organisationsformen des Einkaufs, unter Berücksichtigung der jeweiligen Unternehmenssituation, zu bewerten.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Einkaufs- und Verhandlungsmanagement	50	100

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

PRÄSENZZEIT

SELBSTSTUDIUM

- Einkaufsstrategien
- Lieferantenmanagement
- Sourcingprozess
- Eigenmarkenbeschaffung
- Qualitätsmanagement
- CSR in der Beschaffung, Kartell/ Compliance
- Saisonmanagement
- Konditionsarten und Konditionensysteme
- Verhandlungsmanagement: Verhandlungsprozess, Verhandlungsorganisation, Verhandlungstaktiken, Auktionen

BESONDERHEITEN

Die Prüfungsdauer gilt für die Klausur.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Appelfeller, W./ Buchholz, W.: Supplier Relationship Management: Strategie, Organisation und IT des modernen Beschaffungsmanagements, Wiesbaden: Springer.
- Cash, P./ Thomas, C./ Wingate, J./ Friedlander, J.: Management of Retail Buying, Hoboken, New Jersey: Wiley.
- Donnellan, J.: Merchandise Buying and Management, New York: Fairchild.
- Hofbauer, G.: Lieferantenmanagement: Die wertorientierte Gestaltung der Lieferbeziehung, München: Oldenbourg.
- LaFleur, R.: Merchandise Planning Workbook, New York: Fairchild.
- Levy, M./ Weitz, B.: Retailing Management, New York: McGraw-Hill.
- Müller-Hagedorn, L./ Toporowski, W./ Zielke, S.: Der Handel, Stuttgart: Kohlhammer.
- Sebenius, J./ Knebel, E.: Tom Muccio: Negotiating the P&G Relationship with Wal-Mart (A), Business Case, Harvard Business School.
- Voeth, M./ Herbst, U.: Verhandlungsmanagement. Planung, Steuerung und Analyse, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.

HEILBRONN

Category Management (W3WTM_408)

Category Management

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_408	3. Studienjahr	1	Prof. Dr. Stephan Rüschen	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Nach der Teilnahme an den Modulveranstaltungen sind die Studierenden in der Lage, die Bausteine des ECR-Prozesses auf der Demand Side umzusetzen. Sie beherrschen die acht Schritte des Category Managements und kennen die Basisstrategien des Shopper Marketing in Bezug auf die Getränke- insbesondere Weinwirtschaft.

METHODENKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls verfügen die Absolventinnen und Absolventen über die Methoden und Instrumente, komplexe Entscheidungen auf der Grundlage von begründeten Kennzahlen, Modellen und Ursache-Wirkungs-Zusammenhängen zu treffen. Darüber hinaus sind sie in der Lage Konzepte und Methoden anderer Branchen auf die getränkespezifischen Warengruppen hin zu analysieren und zu adaptieren.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden entwickeln ökologische, soziale und ethische Kompetenzen zur angemessenen Integration der unterschiedlichen Interessen der Marktpartner in der Wertschöpfungskette. Sie erarbeiten sich Konfliktlösungskompetenzen, um den Sichtweisen und Rollen der Projektpartner aus Handel, Industrie und Handwerk bzw. aus unterschiedlichen Fachabteilungen kommend, in der Supply-Chain zum Kunden Rechnung zu tragen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Mit Verlauf des Moduls verfügen die Studierenden über das Know-how, um eine nachfrageorientierte Sortimentsstruktur auf der Basis von Shopper-Daten vor dem Hintergrund des Category-Management-Prozesses zu entwickeln. Sie können die Konsequenzen von Sortimentsentscheidungen analysieren und den Erfolg von Marketing-Aktivitäten (insb. im Bereich Platzierung, Sortiment, Preis und Verkaufsförderung) messen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Category Management	50	100

- ECR-Prozess
- Acht Schritte des Category Management-Prozesses
- Grundzüge des Shopper Marketing
- Kooperatives Category Management

BESONDERHEITEN

Die Prüfungsdauer gilt für die Klausur.

LITERATUR

- AC Nielsen/ Karolefski, J./ Heller, A.: Consumer-Centric Category Management, New Jersey: Wiley.
- Ahlert, D./ Borchert, S. (Hrsg.): Prozessmanagement im vertikalen Marketing: Efficient Consumer Response (ECR) in Konsumgüternetzen, Berlin: Springer.
- Czech-Winkelmann, S.: Der neue Weg zum Kunden: Vom Trade-Marketing zum Shopper-Marketing, Frankfurt/M: Deutscher Fachverlag.
- ECR Europe (Hrsg.): The Consumer and Shopper Journey Framework, Köln.
- Flint, D. J./ Hoyt, C./ Swift, N.: Shopper Marketing: Profiting from the Place where Suppliers, Brand Manufacturers and Retailers connect, New Jersey: Pearson.
- Frey, D. U./ Hunstiger, G./ Dräger P. (Hrsg.): Shopper-Marketing: Mit Shopper Insights zu effektiver Markenführung bis an den POS, Wiesbaden: Springer.
- Holweg, C.: Consumer Value im Category Management-Modell nach ECR, Wiesbaden: Springer-Gabler.
- Moll, C.: Efficient Consumer Response - Neue Wege einer erfolgreichen Kooperation zwischen Industrie und Handel, Frankfurt/M: Deutscher Fachverlag.
- Schmickler, M./ Rudolph, Th.: Erfolgreiche ECR-Kooperationen: Vertikales Marketing zwischen Industrie und Handel, Neuwied/Kriftel: H. Luchterhand.
- Schröder, H. (Hrsg.): Category Management: Aus der Praxis für die Praxis, Frankfurt/M: Deutscher Fachverlag.
- Seifert, D.: Efficient Consumer Response, Mering: Hampp.
- Voeth, M./ Herbst, U.: Verhandlungsmanagement. Planung, Steuerung und Analyse, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.
- Zielke, S.: Kundenorientierte Warenplatzierung – Modelle und Methoden für das Category Management, Stuttgart: Kohlhammer.

Logistische Aspekte des Wirtschaftens (W3WTM_409)

Logistics

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_409	3. Studienjahr	1	Prof. Dr. Stephan Klock	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Übung, Projekt, Planspiel/Simulation, Inverted Classroom

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden sollen die spezifischen Perspektiven der Logistik darstellen, erklären und einordnen können. Sie sind in der Lage, die wesentlichen Entscheidungsprobleme, die typischerweise in der Logistik auftauchen, eingehend zu analysieren. Darauf aufbauend beherrschen sie die behandelten Elemente und Werkzeuge des Logistik-Managements in modulübergreifender, interdisziplinärer und lösungsorientierter Weise.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind mit Abschluss des Moduls in der Lage, die vermittelten Inhalte zum Management in der Logistik gedanklich zu durchdringen und reflektierend zu bewerten. Sie können jeweils geeignete Methoden bzw. Modelle problembezogen und zielorientiert auswählen und anwenden. Sie haben die Kompetenzen erworben, um geeignete Techniken und Methoden zur strukturierten Bearbeitung unterschiedlicher Aufgabenstellungen einzusetzen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Den Studierenden gelingt es, die in den Modulinhalten angesprochenen Elemente im Hinblick auf die damit verbundene soziale, ethische und ökologische Verantwortung (selbst-)kritisch zu reflektieren.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Zentrales Merkmal des Moduls ist es, die Studierenden zu befähigen, wichtige Entwicklungen innerhalb und außerhalb des Unternehmens zu erkennen und das eigene Entscheidungsverhalten unter Rückgriff auf die einschlägigen Methoden auf diese Entwicklung hin erfolgszielorientiert auszurichten.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Logistische Aspekte des Wirtschaftens	50	100

- Gesamt- und einzelwirtschaftliche Aspekte der Logistik
- Logistikstrategien
- Inner- und außerbetrieblicher Transport und Umschlag
- Logistikcontrolling
- Besondere Aspekte der Beschaffungs-, Produktions-, Absatz- und Retrologistik
- Management logistischer Projekte
- Nachhaltigkeitsaspekte in der Logistik

BESONDERHEITEN

Die Prüfungsdauer gilt für die Klausur.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bousonville, T.: Logistik4.0: Die digitale Transformation der Wertschöpfungskette, Heidelberg: Springer-Gabler.
- Fortmann, K./ Kallweit, A.: Logistik, Stuttgart: Kohlhammer.
- Göpfert, I. (Hrsg.): Logistik der Zukunft - Logistics for the future, Heidelberg: Springer-Gabler.
- Koch, S.: Logistik: Eine Einführung in Ökonomie und Nachhaltigkeit, Berlin: Springer.
- Schulte, C.: Logistik: Wege zur Optimierung der Supply Chain, München: Vahlen.
- Voß, P. (Hrsg.): Logistik - eine Industrie, die (sich) bewegt: Strategien und Lösungen entlang der Supply Chain 4.0, Heidelberg: Springer-Gabler.
- Wehberg, G.: Logistik 4,0: Komplexität managen in Theorie und Praxis, Heidelberg: Springer-Gabler.

IT Systeme der Logistik (W3WTM_410)

IT in Logistics

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_410	3. Studienjahr	1	Prof. Dr. Stephan Klock	Deutsch/Englisch

INGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Case Study

INGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden können die logistischen IT-Systeme im Unternehmen und entlang der Value Chain in ihrer Komplexität kontextbezogen beschreiben, verstehen und bewerten. Sie verstehen es, Entscheidungen über logistische IT-Systeme im betrieblichen Kontext in Bezug auf Prozessverläufe fundiert zu treffen und zu adressieren. Dabei wissen sie um die Bedeutung technologischer Trends und Entwicklungen sowie um die Möglichkeiten und Grenzen der Anwendungsbereiche.

METHODENKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls sind die Absolventen in der Lage, mehrdeutige Ursachen-Wirkungs-Zusammenhänge zu verstehen, Handlungsschritte abzuleiten sowie relevante Methoden und Instrumente für komplexe betriebliche Anwendungsfälle auszuwählen und anzuwenden. Sie wissen insbesondere um die branchenspezifischen Besonderheiten und logistischen Herausforderungen der Getränkewirtschaft. Darüber hinaus sind sie in der Lage Konzepte und Methoden anderer Branchen auf die lebensmittelspezifischen Warengruppen hin zu analysieren und zu adaptieren.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Sie sind in der Lage, in interdisziplinären wie interkulturellen Teams Lösungen zu erarbeiten und Verantwortung zu übernehmen. Ergänzend dazu haben sie ihre kritische Reflexionsfähigkeit in Bezug auf ethische, soziale und ökologische Implikationen des eigenen Handelns verbessert.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Nach Besuch der Modulveranstaltungen sind die Studierenden in der Lage die erlernten Methoden und Konzepte in der Praxis anzuwenden und an die individuellen Anforderungen in ihrem Unternehmen anzupassen. Sie zeigen eine übergreifende Handlungskompetenz, die sich in einer kritischen Urteilsfähigkeit, im Verständnis komplexer Zusammenhänge sowie eigenverantwortlichem Handeln äußert.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
IT Systeme der Logistik	50	100

- Grundlagen IT-Systeme und Informationsverarbeitung entlang der Wertschöpfungskette
- Praktische Anwendungen entlang der logistischen Prozesskette von der Beschaffungs- über die Produktions- bis zur Distributionslogistik
- Anwendungsbereiche und ihre Grenzen
- IT-Unterstützung im SCM, Cloud und Big-Data Anwendungen in der Logistik
- Geschäftsprozessgestaltung über IT-gestützte Logistik
- Kontextfaktoren der IT der Logistik
- Warenwirtschaftssysteme
- ERP-Systeme in der Logistik (SAP Module für logistische Funktionsbereiche)
- Technologische Trends und Entwicklungen

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

PRÄSENZZEIT

SELBSTSTUDIUM

BESONDERHEITEN

Die Prüfungsdauer gilt für die Klausur.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Corsten, D./ Gabriel, Ch.: Supply Chain Management erfolgreich umsetzen, Heidelberg: Springer.
- Eßig, M./ Hofmann, E./ Stölzle, W.: Supply Chain Management, München: Vahlen.
- Gleißner, H./ Femerling, J. Ch.: Logistik – Grundlagen, Übungen Fallbeispiele, Wiesbaden: Gabler.
- Göpfert, I. (Hrsg.): Logistik der Zukunft – Logistics for the future, Wiesbaden: Gabler.
- Hertel, J./ Zentes, J./ Schramm-Klein, H.: Supply-Chain-Management und Warenwirtschaftssysteme im Handel, Heidelberg: Springer.
- Ihde, G.B.: Transport, Verkehr, Logistik, München: Vahlen.
- Pfohl, H. Ch.: Logistiksysteme - Betriebswirtschaftliche Grundlagen, Heidelberg: Springer.
- Schulte, Ch.: Logistik – Wege zur Optimierung der Supply Chain, München: Vahlen.
- Werner, H.: Supply Chain Management – Grundlagen, Strategien, Instrumente und Controlling, Wiesbaden: Gabler.

Online Marketing und E-Commerce in der Weinbranche (W3WTM_411)

Online Marketing and E-Commerce in Wine Industry

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_411	3. Studienjahr	1	Prof. Dr. Oliver Janz	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden kennen die Grundlagen und die Besonderheiten des Onlinehandels, insbesondere in Bezug auf die Vermarktung von Wein und Getränken, sowie die Instrumente des Online-Marketings. Sie wissen um die Wirkungsmechanismen der Instrumente und können eine geeignete Online-Marketing-Kampagne konzipieren.

METHODENKOMPETENZ

Die Absolvierenden und Absolventen sind in der Lage, Methoden, Prozesse und Konzepte anderer Fachbereiche auf die Besonderheiten des Onlinehandels in der Wein- und Getränkebranche hin zu analysieren und zu adaptieren. Ferner können sie nach Abschluss des Moduls SEO-, SEM-, Affiliate-, Display- und Social Media-Kampagnen konzipieren und weitestgehend eigenständig umsetzen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Einen Schwerpunkt bildet die Verbesserung der sozialen und personalen Kompetenzen der Studierenden durch gemeinsame Kampagnenentwicklung. Sie sind in der Lage, Verantwortung in einem Team zu übernehmen und haben ihre kritische Reflexionsfähigkeit verbessert. Darüber hinaus erwerben sie die Kompetenzen, in interdisziplinären wie interkulturellen Teams Lösungen zu erarbeiten und zu adressieren. Die Studierenden lernen auch die ökologischen, sozialen und ethischen Anforderungen an die Bereiche Online-Marketing sowie E-Commerce kennen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Nach Abschluss des Moduls erlangen die Studierenden Kenntnis über die Besonderheiten des Onlinehandels und die Wechselwirkungen zwischen den verschiedenen Online-Marketing-Instrumenten. Sie wissen ferner um die Notwendigkeit der Verknüpfung von Online- und Offline-Marketing.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Online Marketing und E-Commerce in der Weinbranche	50	100

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

PRÄSENZZEIT

SELBSTSTUDIUM

E-Fulfillment:

- E-Commerce/ Internet der Dinge
- Elektronische Geschäftsprozesse
- Onlineshop-Gestaltung, Technologien und Systeme, Usability, Content-Management und Personalisierungsmöglichkeiten
- Lagerhaltung und Versand
- Zahlungsabwicklung/ E-Payment (Zahlungsmethoden, Dienstleister, Risiko-Management)
- Retourenmanagement
- Make or Buy-Entscheidungen, Ausschreibungen, Service-Level-Agreements
- Social-, Mobile- und App-Commerce

Online-Marketing:

- Onlinemedien und Digital Touchpoints
- Kampagnen-Management und Mediaplanung im digitalen Kontext
- Cross-Media-Marketing
- Digitale Verkaufsförderung
- Pricing im digitalen Kontext
- Suchmaschinen-Marketing (Search Engine Optimization (SEO), Search Engine Marketing (SEM), Vergleichsportale
- Mobile-Marketing
- Social Media-Marketing und virales Marketing
- Website-, E-Mail- und Content-Marketing
- Affiliate-Konzepte
- Trends und neue Entwicklungen

BESONDERHEITEN

Die Prüfungsdauer gilt für die Klausur.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Aplar, A./ Koczy, M./ Metzen, M.: SEO – Strategie, Taktik und Technik, Berlin: Springer Gabler.
- Bergmann, H.: Versand- und Retourenmanagement im E-Commerce, Köln: EHI.
- Erlhofer, S.: Suchmaschinen-Optimierung: Das umfassende Handbuch, Bonn: Rheinwerk.
- Graf, A./ Schneider, H.: Das E-Commerce Buch: Marktanalysen – Geschäftsmodelle – Strategien, Frankfurt a. M.: Deutscher Fachverlag.
- Holland, H.: Digitales Dialogmarketing, München: Vahlen.
- Jodeleit, B.: Social Media Relation, Heidelberg: tpunkt.
- Kollmann, T.: E-Business: Grundlagen elektronischer Geschäftsprozesse in der digitalen Wirtschaft, Berlin: Springer Gabler.
- Kreuzer, R. T.: Online-Marketing, Berlin: Springer Gabler.
- Lammenett, E.: Praxiswissen Online-Marketing: Affiliate- und E-Mail-Marketing, Suchmaschinenmarketing, Online-Werbung, Social Media, Online-PR, Berlin: Springer Gabler.

Web-Analytics und rechtliche Rahmenbedingungen (W3WTM_412)

Web Analytics and Regulatory Framework

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_412	3. Studienjahr	1	Prof. Dr. Oliver Janz	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage das Verhalten der Websitebesucher zielgerichtet zu analysieren und zu interpretieren. Sie können die Wirkung von Marketingkampagnen und von Veränderungen der Website bestimmen und zielgerichtete Maßnahmen im besonderen Kontext der Wein- und Getränkebranche definieren. Die Studierenden kennen die rechtlichen Rahmenbedingungen des E-Commerce, insbesondere unter Berücksichtigung der Fragestellung Vermarktung alkoholhaltiger Getränke.

METHODENKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls verfügen die Studierenden über die Methoden und Instrumente, Entscheidungen auf der Grundlage von begründeten Kennzahlen, Modellen und Ursachen-Wirkungs-Zusammenhängen zu treffen. Darüber hinaus können die Studierenden mit einem Web-Analytics-Tool, wie beispielsweise Google Analytics, umgehen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen erarbeiten sich Konfliktlösungskompetenzen, um den Sichtweisen und Rollen der unterschiedlichen internen wie externen Projektpartner Rechnung zu tragen. Sie entwickeln Teamkompetenz durch gemeinsames Arbeiten an Analytics-Projekten.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Mit Verlauf des Moduls verfügen die Studierenden über das Fachwissen, um die Wechselwirkungen zwischen den verschiedenen Online-Marketing-Maßnahmen und den Kennzahlen zur Erfolgsmessung im Onlinehandel einschätzen zu können. Das versetzt sie in die Lage, die aktuelle Situation eines Onlineshops zu analysieren, zu bewerten und zielgerichtete Handlungsoptionen abzuleiten und zu adressieren.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Web-Analytics und rechtliche Rahmenbedingungen	50	100

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

PRÄSENZZEIT

SELBSTSTUDIUM

Web-Analytics:

- Ziele, Methoden und Kennzahlen
- Optimierung der Conversion Rate
- Bewertung von Online-Kampagnen
- Analyse des Retourenverhaltens
- Analyse von Zahlungsausfällen
- Generierung und Nutzung von Kundenprofilen
- Personalisierung des Shops
- Usability-Optimierung

Rechtliche Rahmenbedingungen:

- Domainrecht
- Urheberrecht
- Datenschutz
- Wettbewerbsrechtliche Fragen des Online-Marketings
- Verbraucherschutz im Internet
- AGB und Widerruf
- Risikomanagement

BESONDERHEITEN

Die Prüfungsdauer gilt für die Klausur.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Aplar, A./ Koczy, M./ Metzen, M.: SEO – Strategie, Taktik und Technik, Berlin: Springer Gabler.
- Bergmann, H.: Versand- und Retourenmanagement im E-Commerce, Köln: EHI.
- Bräutigam, P./ Rüdiger, D.: E-Commerce: Rechtshandbuch, München: C.H. Beck.
- Graf, A./ Schneider, H.: Das E-Commerce Buch: Marktanalysen – Geschäftsmodelle – Strategien, Frankfurt a. M.: Deutscher Fachverlag.
- Hassler, M.: Digital und Web Analytics: Metriken auswerten, Besucherverhalten verstehen, Website optimieren, Frechen: mitp.
- Hoeren, T.: Modul: Internet- und Kommunikationsrecht: Praxis-Lehrbuch, Rodenkirchen: Otto Schmitt.
- Kollmann, T.: E-Business: Grundlagen elektronischer Geschäftsprozesse in der digitalen Wirtschaft, Berlin: Springer Gabler.
- Krug, S.: Don't make me think!: Web Usability: Das intuitive Web, Frechen: mitp Verlag.
- Meier, A./ Zumstein, D.: Web Analytics & Webcontrolling: Webbasierte Business Intelligence zur Erfolgssicherung, Heidelberg: dpunkt.
- Sameth, O.: Introduction to Online Payments Risk Management, Farnham: O'Reilly.

Nachhaltige Produktionstechnik (W3WTM_413)

Sustainable Production Technology

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_413	3. Studienjahr	1	Prof. Dr. Martina Boehm	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Laborpraktika	Siehe Prüfungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen erhalten einen vertieften fachlichen Eindruck in den Gesamtzusammenhang nachhaltiger Produktionsweisen in der Weinbranche. Sie können die wesentlichen Strukturen, Instrumente und Strategien nachhaltiger Produktion darstellen, erläutern, einordnen und problembezogen anwenden. Sie sind in der Lage, die Auswirkungen produktionspezifischer Entscheidungen auf den langfristigen Erfolg der Unternehmung und die Stakeholder einzuschätzen und zu bewerten.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden haben die Kompetenz erworben, relevante Informationen mit wissenschaftlichen Methoden zu sammeln und unter der Berücksichtigung wissenschaftlicher Erkenntnisse zu interpretieren. Sie verfügen über ein breites Spektrum an Instrumenten und Techniken zur Bearbeitung von komplexen produktionstechnologischen Fragestellungen, um neue Lösungsansätze zu erarbeiten und zu adressieren.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage, die wesentlichen Aspekte ökonomischer, ökologischer, sozialer und ethischer Entwicklungen in Bezug auf eine nachhaltige Produktionsweise zu bewerten. Sie können diese im Kontext gesellschaftlicher Entwicklungen einordnen und inhaltlich anpassen. Dabei übernehmen sie Verantwortung für ihre Entscheidungen und ihr Handeln überzeugt durch eine sachorientierte wie verständliche Argumentation. Sie verstehen es, Zielkonflikte transparent zu machen und Lösungen aufzeigen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls haben die Studierenden grundlegendes Verständnis ganzheitlicher, technologischer Konzepte in der Weinbranche erworben. Sie verfügen über die Kompetenz, Fragestellungen in Bezug auf das Nachhaltigkeitsmanagement selbstständig zu analysieren und weiterzuentwickeln. Sie können alternative Ansätze bewerten, kritisch miteinander vergleichen und auf ihr praktisches Arbeitsumfeld übertragen. Mit Blick auf zukünftige neue Fragestellungen sind sie in der Lage, mit Weitblick und Umsicht ihre Lösungsmuster anzupassen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Nachhaltige Produktionstechnik	50	100

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

PRÄSENZZEIT

SELBSTSTUDIUM

- Konzept und Begriffsabgrenzung Nachhaltigkeit
- Dimensionen der Nachhaltigkeit
- Nachhaltige Produktionstechniken im Weinbau
- Nachhaltiges Flächenmanagement im Weinbau
- Nachhaltige Produktionstechniken in der Kellerwirtschaft
- Nachhaltiges Ressourcen- und Risikomanagement in der Weinproduktion
- Nachhaltige Verpackungs- und Gebindetechnologien
- Nachhaltigkeitscompliance, CO₂- und Öko-Zertifizierungen
- Best Practice Beispiele

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Atkins, T./ Gilinsky, A./ Newton, S.: Sustainability in the Wine Industry: Altering the Competitive Landscape. Bordeaux: AWBR International Conference 2011, Bordeaux Management School
- Basler, P./ Scherz, R.: PIWI-Rebsorten, Wädenswil: Stutz.
- Brecher, C./ Wesch-Potente, C.: Exzellenzcluster "Integrative Produktionstechnik für Hochlohnländer" Perspektiven interdisziplinärer Spitzenforschung, Aachen: Apprimus.
- Doleschel, P./ Frahm, J. (Hrsg.): Pflanzliche Erzeugung. Landwirtschaftlicher Pflanzenbau, München: BLV.
- Mend, M.: Betriebsvergleich ökologisch und integriert wirtschaftender Weingüter. Betriebsleitertagung Weinbau und Kellerwirtschaft 2012. Geisenheim: FA Geisenheim.
- Müller E./ Walg O./ Lipps H.P.: Der Winzer, Stuttgart: Ulmer.
- Porsch, T.: Beschreibung des CO₂-Fußabdruckes bei der Weinherstellung: anhand eines kellerwirtschaftlichen Prozessschemas. Riga: AV Akademikerverlag.
- Peterson, E.W.: A Billion Dollars a Day: The Economics and Politics of Agricultural Subsidies, Wiley-Blackwell.
- Schneeweis, C.: Einführung in die Produktionswirtschaft, Berlin: Springer.

Nachhaltiges Management (W3WTM_414) Sustainable Management

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_414	3. Studienjahr	1	Prof. Dr. Carolyn Hutter	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Portfolio	Siehe Prüfungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden erhalten einen vertieften fachlichen Eindruck in den Gesamtzusammenhang und das Spannungsfeld einer nachhaltigen Unternehmensorganisation und -führung in der Wein- und Getränkebranche. Sie können die wesentlichen Strukturen, Instrumente und Strategien des Nachhaltigkeitsmanagements darstellen, erläutern, einordnen und problembezogen anwenden. Sie sind in der Lage die Auswirkungen von unternehmerischen Entscheidungen auf den langfristigen Erfolg und die Stakeholder der Unternehmung darzustellen und zu bewerten.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden haben die Kompetenz erworben, relevante Informationen mit wissenschaftlichen Methoden zu sammeln und unter der Berücksichtigung wissenschaftlicher Erkenntnisse zu interpretieren. Sie verfügen über ein breites Spektrum an Instrumenten und Techniken zur Bearbeitung von komplexen unternehmerischen Fragestellungen, um neue Lösungsansätze zu erarbeiten und zu adressieren.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage, die wesentlichen Aspekte ökonomischer, ökologischer, sozialer und ethischer Entwicklungen in Bezug auf das Nachhaltigkeitsmanagement zu bewerten. Sie können diese im Kontext gesellschaftlicher Entwicklungen einordnen und inhaltlich anpassen. Dabei übernehmen sie Verantwortung für ihre Entscheidungen und ihr Handeln überzeugt durch eine sachorientierte wie verständliche Argumentation. Sie verstehen es, Zielkonflikte transparent zu machen und Lösungen aufzuzeigen.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls haben die Studierenden grundlegendes Verständnis ganzheitlicher, unternehmerischer Konzepte in der Wein- und Getränkebranche erworben. Sie verfügen über die Kompetenz, Fragestellungen in Bezug auf das Nachhaltigkeitsmanagement selbstständig zu analysieren und weiterzuentwickeln. Sie können alternative Ansätze bewerten, kritisch miteinander vergleichen und auf ihr praktisches Arbeitsumfeld übertragen. Mit Blick auf zukünftige, neue Fragestellungen sind sie in der Lage mit Weitblick und Umsichtigkeit ihre Lösungsmuster anzupassen. Systemische Komplexität, vielfältige Anforderungsstrukturen und -prozesse empfinden sie nicht als Last, sondern als Herausforderung.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Nachhaltiges Management	50	100

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

PRÄSENZZEIT

SELBSTSTUDIUM

- Entrepreneurship und nachhaltige Unternehmensführung (Philosophie, Ethik, Werte)
- Instrumente und Werkzeuge nachhaltiger Entscheidungsfindung
- Corporate Governance und Corporate Social Responsibility
- Nachhaltige Ausrichtung der gesamten Wertschöpfungskette (Beschaffung, Logistik, Marketing, Vertrieb)
- Nachhaltige Betriebsorganisation und -planung (Personal, Führung, Entlohnung, Unternehmensstruktur)
- Planungssysteme und Grundlagen des Nachhaltigkeitscontrolling
- Nachhaltigkeitsprinzipien und -berichte
- Nachhaltiger Konsum
- Internationale Problem- und Handlungsfelder der Nachhaltigkeit
- Nachhaltiges Risikomanagement (Chancen und Grenzen)
- Best Practice Beispiele

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Ahrend, K.-M.: Geschäftsmodell Nachhaltigkeit: Ökologische und soziale Innovationen als unternehmerische Chance, Berlin, Heidelberg: Springer.
- Baumast, A./ Pape, J. (Hrsg.): Betriebliches Nachhaltigkeitsmanagement, Stuttgart: UTB.
- Bouzdine-Chameeva, T./ Krzywoszynska, A.: Barriers and driving forces in organic winemaking in Europe. In: AWBR, ed. 6th international conference of the association of wine business research, 2011 Bordeaux.
- Dillerup, R./ Stoi, R.: Unternehmensführung, München: Vahlen.
- Grunwald, A./ Kopfmüller, J.: Nachhaltigkeit, Frankfurt a.M.: Campus.
- Hentze, J./ Thies, B.: Unternehmensethik und Nachhaltigkeitsmanagement, Stuttgart: UTB.
- Homburg, C.: Marketingmanagement, Heidelberg: Springer Gabler.
- Koch, S.: Logistik: Eine Einführung in Ökonomie und Nachhaltigkeit, Berlin: Springer.
- Koplin, J.: Nachhaltigkeit im Beschaffungsmanagement, Berlin: Springer.
- Pittner, M.: Strategische Kommunikation für LOHAS Nachhaltigkeitsorientierte Dialoggruppen im Lebensmitteleinzelhandel, Wiesbaden: Springer Gabler.
- Scholz, C./ Zentes, J. (Hrsg.): Beyond Sustainability, Baden-Baden: Nomos.
- Schulte, C.: Logistik: Wege zur Optimierung der Supply Chain, München: Vahlen.
- Steffen A.: World Changing, München: Knesebeck.
- Thomsen, S./ Conyon, M.: Corporate Governance Mechanisms and Systems, Berkshire: McGraw Hill.
- Zentes, J./ Bastian, J./ Lehnert, F.: HandelsMonitor 2010 Strategien der Nachhaltigkeit: People, Planet, Profit, Frankfurt/M.: Deutscher Fachverlag.

Weintourismus (W3WTM_415)

Wine Tourism

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_415	3. Studienjahr	1	Prof. Dr. Martina Boehm	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Kombinierte Modulprüfung - Klausur und Seminararbeit (mit Präsentation)	Siehe Prüfungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Nach der Teilnahme an den Modulveranstaltungen sind die Absolventinnen und Absolventen in der Lage Wein als Bestandteil der touristischen Leistung sowie weintouristische Konzepte zu verstehen und (weiter) zu entwickeln. Sie kennen die Angebotsstruktur, unterschiedliche touristische Geschäftsmodelle und haben sich mit den touristischen Nachfragern und Reisetrieben befasst.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden können Analysen der touristischen Markt- und Konsumentenforschung verstehen, analysieren und interpretieren. Sie haben Methoden zur Erfassung touristischer Bedürfnisse kennengelernt und sind in der Lage wissenschaftliche Erkenntnisse auf die eigene Berufspraxis und das jeweilige Aufgabenumfeld zu transferieren.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen haben soziale, gesellschaftliche und ökologische Implikationen des Tourismus reflektiert und sich kritisch mit den Chancen und Risiken der touristischen Vermarktung auseinandergesetzt.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls haben die Studierenden ein Verständnis für die Struktur touristischer Angebote entwickelt und sind damit in der Lage eigenständig und mit Umsichtigkeit den Weintourismus weiter zu entwickeln. Darüber hinaus haben sie die die Kompetenzen erworben, den Weintourismus als Alleinstellungsmerkmal in die touristischen Konzepte von Regionen, Gemeinden und Städten zu integrieren und als wichtigen Beitrag zur touristischen Wertschöpfung zu nutzen.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Weintourismus	50	100

- Touristische Dienstleistung, Wertschöpfung und Qualitätsmerkmale, Besonderheiten und Bestandteile des touristischen Produkts
- Ökonomische, sozio-kulturelle und ökologische Betrachtung des Tourismus (direkte, indirekte, positive und negative Einflüsse)
- Touristische Teilmärkte: Leisure-Travel und Special-Interest-Tourismus Wein
- Weintouristische Konzepte (national, regional, kommunal), z.B. Wein-Destinationen, -Attraktionen und -Events
- Ziel-Märkte, Markt-Segmentierung, weinspezifische Zielgruppen, Reisemotive und touristische Nachfrage
- Direkter und indirekter touristischer Vertrieb, unter Berücksichtigung von Reisemittlern, Online-Travel, E-Commerce und Reiseveranstaltern
- Rolle weiterer Leistungsträger, insbesondere Gastronomie und Hotellerie sowie zum Beispiel auch Grundzüge von Vinotheken, Museen, Weinverkauf, Manufakturen, Weingästeführern etc.
- Aktuelle Trends im Weintourismus, z.B. Edu-Tourism, Agritourism, Wein-Wellness, Slow Travel (Flusskreuzfahrt, Radtouren, Wanderurlaub etc.), „sanftes Reisen“

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Fletcher, J./ Fyall, A./ Gilbert, D./ Wanhill, S.: Tourism – Principle and Practice, Harlow (UK): Pearson.
- Hall, M./ Sharples, L./ Cambourne, B./ Macionis, N.: Wine Tourism around the world. Development, management and markets, New York (US): Routledge.
- Kagermeier, A.: Kooperationen als Herausforderung für die Weiterentwicklung des Weintourismus. In: Dreyer, A. (Hrsg.) Wein und Tourismus. Erich Schmidt.
- Kolbeck, F./ Rauscher, M.: Tourismusmanagement, München: Vahlen.
- Müller, J./ Dreyer, A.: Weintourismus: Märkte, Marketing, Destinationsmanagement - mit zahlreichen internationalen Analysen, Elmshorn: ITD.
- Rüdiger, J./ Hanf, H.: Weintourismus als Instrument des Direktvertriebs in der Weinwirtschaft, Bonn: Zeitschrift für Agrarpolitik und Landwirtschaft.
- Steinecke, A./ Herntrei, M.: Destinationsmanagement, Konstanz und München: UVK.
- Wagner, D./ Mair, M./ Stöckl, A./ Dreyer, A.: Kulinarischer Tourismus und Weintourismus, Wiesbaden: Springer-Gabler.
- Wolf, E.: Have Fork will Travel, Portland (US): World Food Travel Association.

Gastronomie und Weinkulinarik (W3WTM_416)

Food Service Industry and Culinary Wine

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_416	3. Studienjahr	1	Prof. Dr. Martina Boehm	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Kombinierte Modulprüfung - Klausur und Posterpräsentation	Siehe Prüfungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden haben ein weitreichendes Verständnis für das ganzheitliche Konzept der Kulinarik und das Zusammenspiel von Ernährung, Kultur und Gastlichkeit gewonnen. Sie verstehen die Gastronomie als konzeptionell wichtigen Absatzweg für Wein. Sie haben die ökonomischen Besonderheiten und Herausforderungen der Gastronomie kennengelernt und sind in der Lage, eigene attraktive Gastronomiekonzepte zu entwickeln oder für die Gastronomie attraktive Angebote zu gestalten. Weiterhin gelingt es den Studierenden Wein produktunabhängig als Kulturgut und Bestandteil kulinarischer Leistungen zu betrachten.

METHODENKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls kennen die Studierenden die Bedürfnisse und Anforderungen der Gastronomie sowie deren Gäste und es gelingt ihnen diese Bedürfnisstruktur in geeignete Produkte und kulinarische Lebenswelten zu übersetzen. Weiterhin können Sie komplexe weinspezifische Fragestellungen auch im Zusammenhang mit Kultur, Gesellschaft und Ernährung diskutieren.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, Kulinarik als Kulturmuster und Beziehungskonzept zu begreifen, die Konsequenzen für das Konsum- und Genussgut Wein abzuleiten, Kommunikationssysteme u.a. in den Themenfeldern Weinkritik und Weinjournalismus einzuordnen sowie sich der entsprechenden Rhetorik zu bedienen. Sie wissen um die Suchtgefahr des Weines und stehen auch persönlich für verantwortungsvollen Weinkonsum.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls haben die Studierenden kulturelle Vielfalt als wesentliches Charakteristikum der Kulinarik kennengelernt und ein Verständnis für Gastlichkeit, insbesondere die Gastronomie und deren Herausforderungen gewonnen. Weiterhin haben sie Wein über das eigentliche Produkt und dessen Erzeugung und Vermarktung hinaus reflektiert und sich mit soziologischen, kulturellen und ethischen Fragestellungen des Weinkonsums auseinander gesetzt.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Gastronomie und Weinkulinarik	50	100

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN

PRÄSENZZEIT

SELBSTSTUDIUM

Gastronomie:

- Außerhausmarkt
- Betriebsformen und Dienstleistungsbesonderheiten
- Wein als Bestandteil der gastronomischen Leitung
- Qualitätsmanagement und Kundenzufriedenheit

Weinkulinarik:

- Kulinarische Bedeutung des Weines in Ernährung, Kultur und Gesellschaft
- Kulinarische Kommunikation und Rhetorik (Weinkritik, Journalismus etc.)
- Kulturspezifische Sozialisation: Lebenswelten, Konsumentenverhalten und Konsumententrends, Ethik der Gastlichkeit, Soziale Schichten und Kulturtoleranz, Wein als Luxusgut, Gastlichkeit und Genuss.
- Wein als alkoholisches Getränk, Suchtprävention

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Barlösius, E.: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim und München: Juventa.
- Brunner, K-M.: Zur Soziologie des Weingenusses. Von der sozialen Strukturierung zur hedonistischen Praxis des Amateurs. In: Kolmer, L.; Brauer, M. (Hrsg.) Hedonismus leben. Der "gelungene Tag" in Geschichte und Gegenwart. Wien: Mandelbaum, S. 98-119.
- Fischl, B./ Fischer, M.: Erfolgreich in der Gastronomie. München: Vahlen.
- Hall, M./ Sharples, L./ Cambourne, B./ Macionis, N.: Wine Tourism around the world. Development, management and markets, New York (US): Routledge.
- Homburg (Hrsg.): Kundenzufriedenheit. Konzepte – Methoden – Erfahrungen. Wiesbaden: Gabler.
- Lothar, B./ Heindl, I./ Hijjiya-Kirschneit, I./ Renner, B./ Wierlacher, A. (Hrsg.): Kulinarik. Wissenschaft – Kultur – Praxis, Wiesbaden: Umschau (seit 2009).
- Peter, P.: Kulturgeschichte der deutschen Küche, München: C.H. Beck.
- Wurzer-Berger, M./ Vilgis, T. (Hrsg.): Journal Culinare. Kultur und Wissenschaft des Essens, Münster: Wurzer & Vilgis (seit 2005).

Digitalisierung in Weinbau und Oenologie (W3WTM_417)

Digitisation in Viticulture and Oenology

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_417	3. Studienjahr	1	Dr. Manuel Becker	Deutsch/Englisch

INGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt

INGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Laborpraktika	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden kennen die Einsatzmöglichkeiten der Digitalisierung in den verschiedenen Bereichen des Weinbaus und der Oenologie. Diese umfassen den Einsatz digitaler Methoden zur Verbesserung der Traubenqualität und des Flächenmanagements im Weinbau. Anwendungen in der Oenologie umfassen die Messung von Trauben-, Most- und Weinqualität sowie automatisierte Steuerungs- und Regelungsprozesse.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, Fragestellungen zur Digitalisierung in der Weinbranche sowie entsprechende Anwendungsfälle selbstständig und differenziert zu analysieren und zu bearbeiten. Die Absolventen können die weinbaulichen Produktionsprozesse mit Hilfe Computergestützter und automatisierter Anwendungen optimieren.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden können die Möglichkeiten und Gefahren durch die Digitalisierung in der Weinbranche unter datenschutzrechtlichen Gesichtspunkten betrachten sowie deren Einsatz in ethischem Kontext bewerten.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, das im Modul erworbene Fachwissen situationsbezogen einzusetzen und abzurufen. Im beruflichen Alltag können selbstständig Antworten auf Fragestellungen in der Weinbranche gefunden werden sowie die Einsatzmöglichkeiten der Digitalisierung umgesetzt werden.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Digitalisierung in Weinbau und Oenologie	50	100

- Methoden und Einsatzmöglichkeiten der Digitalisierung im Weinbau: Schlagkarteien, Einsatz von Drohnen im Weinbau, Fernerkundungsmethoden
- Methoden und Einsatzmöglichkeiten der Digitalisierung in der Oenologie: Steuerung der Gärung, Qualitätsmessungen
- Chancen und Gefahren der Digitalisierung
- Neue Entwicklungen und Forschungsansätze

BESONDERHEITEN

Die Prüfungsdauer gilt für die Klausur.

LITERATUR

- Barton, T./ Müller, C./ Seel, C.: Digitalisierung im Unternehmen, Wiesbaden: Springer Vieweg.
- Europäische Kommission (Hrsg.): Digital Transformation Monitor – Smart vineyard: management and decision making support for wine producers, Eigenverlag.
- Europäische Kommission (Hrsg.): Digital Transformation Monitor – Drones in agriculture, Eigenverlag.
- Hildebrandt, A./ Landhäußer, W.: CSR und Digitalisierung, Berlin: Springer Gabler.
- Keuper, F. et al.: Digitalisierung und Innovation: Planung – Entstehung –Entwicklungsperspektiven, Wiesbaden: Springer Gabler.
- Kofler, T.: Das digitale Unternehmen – Systematische Vorgehensweise zur zielgerichteten Digitalisierung, Berlin: Springer Vieweg.
- Matese, A./ Di Gennaro, S. F.: Technology in precision viticulture – a state of the art review, in: International Journal of Wine Research 2015:7, S. 69-81.
- Matzler, K./ Bailom, F./ von den Eichen, S./ Anschober, M.: Digital Disruption: Wie Sie Ihr Unternehmen auf das digitale Zeitalter vorbereiten, München: Vahlen.
- Mußhoff, O./ Hierschauer, N.: Modernes Agrarmanagement, München: Vahlen.
- Neugebauer, R.: Digitalisierung – Schlüsseltechnologien für Wirtschaft und Gesellschaft, Berlin: Springer Vieweg.
- Santesteban, L. G.: Precision viticulture and advanced analytics, in: Feed Chemistry, Bd. 279 (2019), S. 58-62.
- Schmidt, O.: Moderne Kellertechnik: Neue und bewährte Verfahren, Stuttgart: Ulmer.
- Thenkabail, P. S./ Lyon, J. G./ Huete, A.: Hyperspectral Indices and Image Classifications for Agriculture and Vegetation, London: CRC Press.
- Voigt, P./ von dem Bussche, A.: EU-Datenschutz-Grundverordnung, Berlin: Springer.
- Weber, A.: Digitalisierung – Machen! Machen! Machen!: Wie Sie Ihre Wertschöpfung steigern und Ihr Unternehmen retten, Wiesbaden: Springer Fachmedien.

Risikoanalyse in der Weinbranche (W3WTM_418)

Risk Analysis in Wine Industry

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_418	3. Studienjahr	1	Dr. Manuel Becker	Deutsch/Englisch

INGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Laborübung

INGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Laborpraktika	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Absolventen haben einen vertieften Überblick auf die jeweiligen Risikofaktoren, die in der Weinbranche bei der Produktion, Verarbeitung und Vermarktung auftreten. Die Inhalte umfassen Einflussfaktoren wie Witterung und Klimawandel, Fehler und Probleme bei der Traubenverarbeitung und Gärung sowie strategische Risiken bei der Vermarktung oder im Zuge der Globalisierung.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage die Risiken in der Weinbranche und deren Einflussparameter bei verschiedenen Szenarien selbstständig und differenziert zu analysieren und entsprechende Lösungsansätze zu erarbeiten.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Absolventen können die Risiken in der Weinbranche hinsichtlich ihrer Auswirkungen und Konsequenzen einschätzen und ihre Auswirkungen auf ökologische, ökonomische und soziale Folgen und Konsequenzen bewerten.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden können abhängig von der Situation das erworbene Fachwissen einsetzen, um im beruflichen Alltag entsprechende Lösungswege zur Reduktion bzw. Vermeidung von Risiken in der Weinbranche zu finden.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Risikoanalyse in der Weinbranche	50	100

- Risiken und Einflussfaktoren
 - Witterungsbedingte Faktoren
 - Produktionsbedingte Faktoren
 - Vermarktungsbedingte Faktoren
 - Einfluss auf Traubenqualität und Ertrag

- Lösungsszenarien

BESONDERHEITEN

Die Prüfungsdauer gilt für die Klausur.

-

LITERATUR

- Bauer K./ Regner F./ Friedrich B.: Weinbau, München: Cadmos.
- Delrot S./ Medrano H./ Or E./ Bavaresco L./ Grando S.: Methodologies and Results in Grapevine Research, Springer Netherlands.
- Hirschauer N./ Mußhoff O.: Risikomanagement in der Landwirtschaft, Clenze: Erling.
- Meng B./ Martelli, G. P./ Golino D. A./ Fuchs M.: Grapevine Viruses: Molecular Biology, Diagnostics and Management, Cham: Springer.
- Seccia A./ Santeramo F. G./ Nardone G.: Risk management in wine industry: A review of the literature, BIO Web of Conferences.
- Zalazar D. G./ Muñoz G. M./ Rodríguez R.A.: Risk analysis in the production of wine, https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/56899.

Brennerei und Destillate (W3WTM_419)

Destillery and Distillates

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_419	3. Studienjahr	1	Prof. Dr. Martina Boehm	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Projekt, Laborübung

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Nach erfolgreicher Teilnahme verfügen die Studierenden über Kenntnisse zu den im Modul enthaltenen Rohwaren und deren Bewertung, ihrer Verarbeitung, Prozessführung und Fertigstellung zu Spirituosen, welche sie lebensmittelrechtlich einordnen und differenzieren können. Sie sind über charakteristische analytische Kennzahlen bei Rohstoffen und Spirituosen informiert und können diese ermitteln und bewerten. Sie können Spirituosen verfahrenstechnisch herstellen und sensorische Qualitätsunterschiede der Produkte feststellen und bewerten.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, geltende rechtliche Bestimmungen in der betrieblichen Praxis rechtssicher anzuwenden. Sie beherrschen Methoden zur Beurteilung von Spirituosen, sowohl analytisch als auch sensorisch und können die Zusammenhänge zwischen Produktionskosten und Produktqualität selbstständig erarbeiten und analysieren. Aufgrund dieser Fähigkeiten sind sie in der Lage, die Kosten für die Herstellung dieser Erzeugnisse einzuschätzen und Preise zu kalkulieren.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden kennen die Grundzüge der sozialen und ethischen Verantwortung der Hersteller alkoholhaltiger Getränke. Mit Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage im Produktionsverfahren die Aspekte des Energieverbrauchs und den nachhaltigem Umgang mit Ressourcen hinsichtlich ökonomischen, ökologischen und sozialen Konsequenzen zu bewerten und zu diskutieren.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage, das im Modul erworbene Fachwissen anwendungsbezogen einzusetzen. Alltäglich auftretende Fragestellungen in einem Spirituosenbetrieb können selbstständig bearbeitet und gelöst werden.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Brennerei und Destillate	50	100

- Rechtsgrundlagen Lebensmittel und Spirituosen
- Nationale zollrechtliche Bestimmungen
- Verfahrenstechnische Grundlagen der Brennereitechnologie
- Inhaltsstoffe von Rohwaren und Spirituosen
- Prozessführung
- Sensorik Spirituosen
- Praktikum Brennereitechnologie

BESONDERHEITEN

Die Prüfungsdauer gilt für die Klausur.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Dürr, P.: Technologie der Obstbrennerei, Stuttgart: Ulmer.
- Hartmann, W./ Schwarz, P.: Die 100 besten Obstsorten für die Brennerei, Stuttgart: Ulmer.
- Kolb, E.: Spirituosentechnologie, Hamburg: Behr's.
- Pieper, H.-J./ Bruchmann, E.-E./ Kolb, E.: Technologie der Obstbrennerei, Stuttgart: Ulmer.
- Tanner, H./ Brunner, R.: Obstbrennerei heute, Schwäbisch Hall: Heller Chemie- und Verwaltungsgesellschaft.
- Wüstenfeld, H./ Haeseler, G.: Trinkbranntweine und Liköre, Berlin: Blackwell Wissenschaftsverlag.

Obstbauliche Rohstoffherzeugung (W3WTM_420)

Raw Material Production in Orchardng

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_420	3. Studienjahr	1	Prof. Dr. Martina Boehm	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Vorlesung, Seminar, Übung, Case Study

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Klausur oder Portfolio	120	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
150	50	100	5

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Nach erfolgreicher Modulteilnahme haben die Studierenden Grundkenntnisse in der Erzeugung von Rohstoffen aus dem heimischen Obstanbau. Sie wissen die Qualitäten obstbaulicher Rohstoffe einzuschätzen und zu beurteilen. Sie haben ferner ein Verständnis für die Zusammenhänge von Produktionskosten und Produktqualität. Ebenso wissen sie die Bedeutung der Früchteverwertung aus dem Streuobstanbau für den Landschaftserhalt einzuschätzen.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage Informationen zu Produktionsprozessen bei der Erzeugung obstbaulicher Rohstoffe zu beschaffen und zu verwerten. Sie beherrschen Methoden zur Beurteilung von Fruchtqualität und -reife verschiedener Obstarten. Aufgrund dieser Fähigkeiten sind sie in der Lage die Kosten der jeweiligen Rohware einzuschätzen und Preise zu kalkulieren.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden sind in der Lage eigenständig und im Team nach situativ angemessenen Lösungen für die Rohstoffverarbeitung zu suchen. Sie wissen um die soziale, ethische und ökologische Verantwortung der Nutzung von Rohstoffen aus dem heimischen Erwerbs- und Streuobstanbau und die damit verbundene Pflege der Kulturlandschaft.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Nach Abschluss des Moduls haben die Studierenden ein umfassendes Verständnis für die Erzeugung und Anbautechniken von heimischen Obstarten. Sie sind dadurch in der Lage in berufspraktischen Situationen sowohl die Qualität der Rohware zu beurteilen, als auch die daraus resultierende Weiterverarbeitung in die Wege zu leiten.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Obstbauliche Rohstoffherzeugung	50	100

- Erzeugung von
 - Kernobst: Unterlagen-/Edelsorten Wechselbeziehung, Pflanzung, Erziehung und Schnitt von Obstbäumen, Sortimente Apfel, Birne, Quitte für die Destillaterzeugung, Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung, Pflanzenschutz, Kostenkalkulation
 - Steinobst: Erzeugung von Pflanzmaterial, Unterlagen und Erziehung, Sortimente Kirsche, Zwetschge, Mirabelle für die Destillaterzeugung, Kostenkalkulation
 - Beerenobst: Beerenassortiment mit Eignung für Liköre und Destillate, Kulturführung bei Himbeere, Brombeere, Johannisbeere und Erdbeere
 - Wildobst: Spezialitätenobst Mispel, Holunder, Schlehen, Kornelkirschen, Zierquitten, Aronia
- Ökologische Obsterzeugung, Besonderheiten des Bioanbaus
- Bewirtschaftung und Pflege der Streuobstkulturlandschaft
- Beurteilung von Fruchtqualitäten

BESONDERHEITEN

Die Prüfungsdauer gilt für die Klausur.

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Büchele, M.: Lucas' Anleitung zum Obstbau, Stuttgart: Ulmer.
- Dierend, W.: Erdbeeranbau, Stuttgart: Ulmer.
- Feucht, W./ Schimmelpfeng, H./ Treutter, D.: Kirschen- und Zwetschgenanbau, Stuttgart: Ulmer.
- Fischer, M./ Weber, H.J.: Birnenanbau, integriert und biologisch, Stuttgart: Ulmer.
- Hartmann, W./ Schwarz, P.: Die 100 besten Obstsorten für die Brennerei, Stuttgart: Ulmer.
- Rueß, F.: Resistente und robuste Obstsorten, Stuttgart: Ulmer.
- Schweizerischer Obstverband: Handbuch Beeren, Fachkommission Beerenproduzenten, Zug.
- Wurm, L./ Lafer, G./ Kickenweiz, M./ Rühmer, T./ Steinbauer, L.: Erfolgreicher Obstbau, Wien: AV-Fachbuch.
- Zehnder, M./ Weller, F.: Streuobstbau, Stuttgart: Ulmer.

Praxismodul III (W3WTM_803)

Practical Module III

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_803	3. Studienjahr	2	Prof. Dr. Joachim Weber	Deutsch/Englisch

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Projekt

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Mündliche Prüfung	30	ja
Bericht zum Ablauf und zur Reflexion des Praxismoduls	Siehe Pruefungsordnung	Bestanden/ Nicht-Bestanden

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
240	0	240	8

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen über vertiefte Einblicke in den für den Studiengang relevanten Bereichen im Kontext gesellschaftlicher und digitaler Herausforderungen, insbesondere auch im Themenbereich der belegten Wahlmodule. Sie sind in der Lage praktische Problemstellungen in ihrer Komplexität zu erfassen und zu analysieren, um darauf aufbauend unter Hinzuziehung vermittelter Lehrveranstaltungsinhalte effiziente und effektive Lösungsvorschläge zu erarbeiten.

METHODENKOMPETENZ

Mit Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, für komplexe Praxisanwendungen angemessene Methoden auszuwählen und anzuwenden. Sie können Möglichkeiten, Praktikabilität und Grenzen der eingesetzten Methoden einschätzen.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Absolventinnen und Absolventen sind dafür sensibilisiert, mit an ihre Rolle geknüpften Erwartungshaltungen in ihrem Arbeitsumfeld umzugehen. Sie tragen durch ihr kooperatives Verhalten in Teams dazu bei, dass die gemeinsamen Ziele erreicht werden. Für übertragene Aufgaben übernehmen sie weitestgehend die Verantwortung.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden sind unter Anleitung in der Lage, auf der Basis selbstständig vorgenommener Situationsanalysen unter Hinzuziehung ihrer theoretischen Kenntnisse und Kompetenzen, zielführende Handlungsprogramme umzusetzen, zu kontrollieren und gegebenenfalls zu modifizieren.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Praxismodul III - Mündliche Prüfung	0	240

Die Inhalte des Praxismoduls III orientieren sich an den theoretischen Schwerpunkten in den einzelnen Semestern und dienen als Grundlage für den betrieblichen Ausbildungsplan. Der betriebliche Ausbildungsplan sollte inhaltlich an die Besonderheiten des jeweiligen Ausbildungsunternehmens angepasst werden. Dabei sind betriebliche Schwerpunktsetzungen die Bezug auf die Wahlmodule nehmen bzw. auf die berufliche Anschlussfähigkeit zielen sinnvoll.

Praxismodul III - Bericht zum Ablauf und zur Reflexion des Praxismoduls	0	0
---	---	---

-

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

- Bortz, J./ Döring, N.: Forschungsmethoden und Evaluation für Human- und Sozialwissenschaftler, Heidelberg: Springer.
- Darting, M.: Sensorik: für Praktiker und Genießer. Stuttgart, Ulmer.
- Dittrich, H.H./ Großmann M.: Mikrobiologie des Weines, Stuttgart: Ulmer.
- Hamatschek, J.: Technologie des Weines. Stuttgart, Ulmer.
- Klein W./ Grabler W./ Tischner H.: Sachkundig im Pflanzenschutz, Stuttgart: Ulmer.
- Kornmeier, M.: Wissenschaftstheorie und wissenschaftliches Arbeiten, Heidelberg: Physica.
- Kromrey, H.: Empirische Sozialforschung, Stuttgart: Lucius & Lucius.
- Schmidt, O.: Moderne Kellertechnik: Neue und bewährte Verfahren. Stuttgart, Ulmer-
- Schnell, R./ Hill, P. B./ Esser, E.: Methoden der empirischen Sozialforschung, München: Oldenbourg.
- Schwaiger, M./ Meyer, A.: Theorien und Methoden der Betriebswirtschaft, München: Vahlen.
- Steidl, R.: Kellerwirtschaft, München: Cadmos.
- Stickel-Wolf, C./ Wolf, J.: Wissenschaftliches Arbeiten und Lerntechniken, Wiesbaden: Gabler.
- Theisen, M. R.: Wissenschaftliches Arbeiten, München: Vahlen.

Bachelorarbeit (W3WTM_901)

Bachelor Thesis

FORMALE ANGABEN ZUM MODUL

MODULNUMMER	VERORTUNG IM STUDIENVERLAUF	MODULDAUER (SEMESTER)	MODULVERANTWORTUNG	SPRACHE
W3WTM_901	3. Studienjahr	1	Prof. Dr. Joachim Weber	

EINGESETZTE LEHRFORMEN

Projekt

EINGESETZTE PRÜFUNGSFORMEN

PRÜFUNGSLEISTUNG	PRÜFUNGSUMFANG (IN MINUTEN)	BENOTUNG
Bachelor-Arbeit	Siehe Prüfungsordnung	ja

WORKLOAD UND ECTS-LEISTUNGSPUNKTE

WORKLOAD INSGESAMT (IN H)	DAVON PRÄSENZZEIT (IN H)	DAVON SELBSTSTUDIUM (IN H)	ECTS-LEISTUNGSPUNKTE
360	0	360	12

QUALIFIKATIONSZIELE UND KOMPETENZEN

FACHKOMPETENZ

Die Studierenden verfügen über breites fachliches Wissen und sind in der Lage, auf Basis des aktuellen Forschungsstandes und ihrer Erkenntnisse aus der Praxis in ihrem Themengebiet praktische und wissenschaftliche Themenstellungen zu identifizieren und zu lösen.

METHODENKOMPETENZ

Die Studierenden kennen das Spektrum der in ihrer Fachdisziplin zur Verfügung stehenden Methoden und können diese im Kontext der Bearbeitung von praktischen und wissenschaftlichen Problemstellungen kritisch reflektieren und anwenden.

PERSONALE UND SOZIALE KOMPETENZ

Die Studierenden können selbständig und eigenverantwortlich betriebliche Problemstellungen bearbeiten und neue innovative Themenfelder in die praktische Diskussion einbringen. Vor dem Hintergrund einer guten Problemlösung legen sie bei der Bearbeitung besonderes Augenmerk auf die reibungslose Zusammenarbeit mit Kollegen und mit Dritten. In diesem Kontext zeigen sie Kompetenzen wie Kommunikationsfähigkeit, Teamfähigkeit und Konfliktfähigkeit.

ÜBERGREIFENDE HANDLUNGSKOMPETENZ

Die Studierenden können ihr Fachwissen und ihr Methodenverständnis zur Ableitung einer innovativen und aktuellen betrieblichen Problemstellung für ihre Abschlussarbeit einsetzen. Die Problemstellung, die einen deutlichen Bezug zum Studiengang Wein – Technologie – Management aufweisen sollte, lösen sie selbstständig unter Berücksichtigung aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse im gewählten Themengebiet innerhalb einer vorgeschriebenen Frist. Hierbei berücksichtigen sie aktuelle wissenschaftliche und branchenbezogene Quellen sowie die Regeln wissenschaftlichen Arbeitens. Die kritische Reflektion von theoretischen Ansätzen und praktischen Lösungsmustern ist für die Studierenden selbstverständlich. Die Studierenden beherrschen weiterhin die Fachterminologie und sind in der Lage, Begriffe zu operationalisieren, Daten zu erheben, auszuwerten und Ergebnisse zu visualisieren.

LERNEINHEITEN UND INHALTE

LEHR- UND LERNEINHEITEN	PRÄSENZZEIT	SELBSTSTUDIUM
Bachelorarbeit	0	360

Selbstständige Bearbeitung und Lösung einer in der Regel betrieblichen Problemstellung, die einen deutlichen Bezug zum Studiengang Wein – Technologie – Management aufweisen sollte, unter Berücksichtigung aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse im gewählten Themengebiet. Schriftliche Aufbereitung der Lösungsansätze in Form einer wissenschaftlichen Arbeit gemäß den allgemeinen Richtlinien und Vorgaben der Prüfungsordnung.

BESONDERHEITEN

-

VORAUSSETZUNGEN

-

LITERATUR

Aktuelle Spezialliteratur und Online-Quellen zu den gewählten Themenfeldern und Funktionsbereichen.

Stand vom 09.06.2023

W3WTM_901 // Seite 102