

| | | | | | | | | |
|---|--|--|-------------------------|------------|----|----|----------|----------|
| x | | | Rohwarenkunde | May | | | 6 | 6 |
| | | | Rohwarenkunde | May | V | PL | 3 | |
| | | | Rohwarenkunde Praktikum | May | Pr | SL | 3 | |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| 3 | | | | | |
| 3 | | | | | |

PL: K o. M WiSe

| | | | | | | | | |
|---|--|--|------------------|-------------|----|----|----------|----------|
| x | | | Sensorik | Jung | | | 3 | 3 |
| | | | Sensorik | Jung et al. | V | PL | 1 | |
| | | | Sensorik Seminar | Jung et al. | SU | SL | 2 | |

| | | | | | |
|-----|-----|--|--|--|--|
| | | | | | |
| 0,5 | 0,5 | | | | |
| 1 | 1 | | | | |

PL: K SoSe

| | | | | | | | | |
|---|--|--|-----------------------------------|---------------|----|----|----------|----------|
| x | | | Wasser | Strobl | | | 6 | 6 |
| | | | Trink- und Mineralwasser | Strobl / May | V | PL | 4 | |
| | | | Wasser - analysieren und bewerten | Strobl / May | SU | SL | 2 | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| | | | | | |
| | 4 | | | | |
| | 2 | | | | |

PL: K o. A o. R/P SoSe

| | | | | | | | | |
|---|--|--|---|----------------|----|----|----------|----------|
| x | | | Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikationen | Franßen | | | 4 | 4 |
| | | | Wissenschaftliches Arbeiten | N.N. | SU | PL | 1,5 | |
| | | | IT Arbeitsplatz und Office Anwendungen | Franßen | Ü | SL | 1,5 | |
| | | | Schlüsselqualifikationen | N.N. | Ü | SL | 1,0 | |

| | | | | | |
|-----|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| 1,5 | | | | | |
| 1,5 | | | | | |
| 1,0 | | | | | |

PL: K o. M o. A WiSe

| | | | | | | | | |
|--|---|--|-----------------------|---------------------------|---|----|----------|----------|
| | x | | Recht | Diemer-De Schepper | | | 6 | 6 |
| | | | Grundlagen des Rechts | Diemer-De Schepper | V | | 2 | |
| | | | Unternehmensrecht | Diemer-De Schepper | V | PL | 4 | |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 4 | | | | | |

PL: K WiSe

| | | | | | | | | |
|--|---|--|------------------------|---------------|---|----|----------|----------|
| | x | | Suchtprävention | Strobl | | | 2 | 2 |
| | | | Suchtprävention | Strobl | V | PL | 2 | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| | | | | | |
| | 2 | | | | |

PL: K o. A o. R/P SoSe

| | | | | | | | | |
|--|---|--|------------------------------|--------------|---|----|----------|----------|
| | x | | Volkswirtschaftslehre | Loose | | | 4 | 4 |
| | | | Volkswirtschaftslehre | Loose | V | PL | 4 | |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| 4 | | | | | |

PL: K WiSe

| | | | | | | | | |
|--|--|---|---|-------------|---|----|----------|----------|
| | | x | Economic, Agricultural and Consumer Politics | Hanf | | | 4 | 4 |
| | | | Economic, Agricultural and Consumer Politics | N.N. | V | PL | 4 | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| | | | | | |
| | 4 | | | | |

PL: K SoSe

| | | | | | | | | |
|--|--|---|----------------------------|---------------|----|----|----------|----------|
| | | x | Projekt Neue Medien | Lönarz | | | 2 | 3 |
| | | | Projekt Neue Medien | Lönarz et al. | Pr | PL | 2 | |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| 2 | | | | | |

PL R/P WiSe

Studiengang Getränketechnologie (B.Sc.)

3. und 4. Semester

PO 2023 Stand 11.10.2023



| Art der Prüfungsleistung/ Studienleistung | Anrechnung der Studienleistungen: | Lehrveranstaltungstyp | Prüfungsform |
|--|--|-----------------------------|-----------------------|
| K: Klausur | ME: Mit Erfolg teilgenommen bzw. bis zu max. 50% der Modulnote | V = Vorlesung | PL - Prüfungsleistung |
| A: Ausarbeitung | | SU = Seminarist. Unterricht | SL - Studienleistung |
| R/P: Referate/Präsentationen | | Pr = Praktikum | |
| PT: Praktische Tätigkeiten | | Ü = Übung | |
| P: Projektarbeiten | | | |
| M: Mündliche Prüfungen | | | |

P = Pflichtmodul
WPM = Wahlpflichtmodul
WM = Wahlmodul

WiSe SoSe

| Module | | | | | | | SWS | | | | | | | |
|--------|-----|----|--|---|------------------|--------------------|------------------|----------|----|----|----|----|----|---|
| PM | WPM | WM | Modulbezeichnung Modul Nummer | Lehrveranstaltungen LV-Nr. | Koordination | LV-Typ P-Typ SWS | credits | Semester | | | | | | |
| | | | | | | | | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | |
| x | | | Apparate und Maschinen | Werkstoffkunde Apparate und Maschinen | Strobl | V V PL | 6 2 4 | 6 | | | | | | |
| | | | Brauerei | Brauereitechnologie Seminar Brauereitechnologie | Lindemann | V PL SU SL | 6 4 2 | 6 | | | 2 | | | |
| | | | Erfrischungsgetränke | Erfrischungsgetränke Seminar Erfrischungsgetränke | Besrukow | V PL SU SL | 6 4 2 | 6 | | | | 4 | | |
| (x) | | | Fachfremdsprache Englisch semesterbegleitend WiSe | Englisch Englisch Übungen | Gledhill-Schmitt | SU PL Ü SL | 6 3 3 | 6 | | | 3 | | 3 | |
| | | | Fachfremdsprache Französisch semesterbegleitend WiSe | Französisch Französisch Übungen | Gledhill-Schmitt | SU PL Ü SL | 6 3 3 | 6 | | | 3 | | 3 | |
| | | | Fachfremdsprache Italienisch semesterbegleitend WiSe | Italienisch Italienisch Übungen | Gledhill-Schmitt | SU PL Ü SL | 6 3 3 | 6 | | | 3 | | 3 | |
| | | | Fachfremdsprache Spanisch semesterbegleitend WiSe | Spanisch Spanisch Übungen | Gledhill-Schmitt | SU PL Ü SL | 6 3 3 | 6 | | | 3 | | 3 | |
| x | | | Frucht- und Gemüsesäfte | Fruchtsäfte Gemüsesäfte Sensorik Fruchtsaft / Gemüsesaft | Schweiggert | V V PL SU SL | 6 4 1 1 | 6 | | | 4 | | 1 | |
| x | | | Getränketechnologie | Getränketechnologie Ernährungsphysiologie Getränketechnisches Praktikum | May | V V PL Pr SL | 6 3 1 2 | 6 | | | 3 | | 1 | 2 |

PL: K o.A o. R/P WiSe

PL: K WiSe

PL: K o. M SoSe

PL: A + R/P WiSe

PL: A + R/P WiSe

PL: A + R/P WiSe

PL: A + R/P WiSe

PL: K o. M WiSe

PL: K o. M WiSe

| | | |
|---|--|--|
| x | | |
|---|--|--|

| | | | | | |
|-------------------------|--|--------------------|-------|----------|----------|
| Mikrobiologie | | Wendland | | 6 | 6 |
| Mikrobiologie | | Wendland | V PL | 4 | |
| Mikrobiologie Praktikum | | Muno-Bender et al. | Pr SL | 2 | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|---|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | 4 | | | | | | |
| | | | | 2 | | | | | |

PL: K SoSe

| | | |
|---|--|--|
| x | | |
|---|--|--|

| | | | | | |
|-----------------------------|--|--------------------|------|----------|----------|
| Oenologie | | Christmann | | 6 | 6 |
| Technologie des Weines | | Christmann / Pasch | V | 5 | |
| Technologie des Schaumweins | | Schmitt | V PL | 1 | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|---|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | 3 | 2 | | | | | |
| | | | 1 | | | | | | |

PL: K WiSe

| | | |
|---|--|--|
| x | | |
|---|--|--|

| | | | | | |
|---------------------------|--|----------------------|-------|----------|----------|
| Projekt Fruchtsaft | | Schweiggert | | 2 | 3 |
| Projekt Fruchtsaft | | Schweiggert / Ludwig | Pr PL | 2 | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | 2 | | | | | | |

PL: R/P + A WiSe

| | | |
|--|---|--|
| | x | |
|--|---|--|

| | | | | | |
|--|--|--------------|------|----------|----------|
| Allgemeine und Spezielle Kostenrechnung | | Strub | | 4 | 4 |
| Allgemeine und Spezielle Kostenrechnung | | Strub | V PL | 3 | |
| Vertiefung und Anwendungsbeispiele | | Strub | SU | 1 | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | | 3 | | | | | |
| | | | | 1 | | | | | |

PL: K SoSe

| | | |
|--|---|--|
| | x | |
|--|---|--|

| | | | | | |
|--|--|---------------|-------|----------|----------|
| Berufspraktisches Studium Ausland | | Binzel | | 2 | 6 |
| Berufspraktisches Studium Ausland | | Binzel | Pr SL | 2 | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | 2 | | | | | | |

| | | |
|--|---|--|
| | x | |
|--|---|--|

| | | | | | |
|---|--|--------------|------|----------|----------|
| Investition, Finanzierung, Steuerlehre | | Kurth | | 4 | 4 |
| Investition, Finanzierung, Steuerlehre | | Schröder | V PL | 3 | |
| Investition, Finanzierung, Steuerlehre Übung | | Schröder | Ü | 1 | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | 3 | | | | | | |
| | | | 1 | | | | | | |

PL: K WiSe

| | | |
|--|---|--|
| | x | |
|--|---|--|

| | | | | | |
|---------------------|--|-------------------------|-------|----------|----------|
| Projekt Bier | | Lindemann | | 2 | 3 |
| Projekt Bier | | Lindemann / Baumgartner | Pr PL | 2 | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | 2 | | | | | | |

PL: PT + A WiSe

| | | |
|--|---|--|
| | x | |
|--|---|--|

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|----------------|-------|----------|----------|
| Projekt Sektherstellung | | Schmitt | | 3 | 3 |
| Spezielle Technologie des Schaumweins | | Schmitt | V PL | 1 | |
| Projekt Sektherstellung | | Wallbraun | Pr SL | 2 | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|---|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | 1 | | | | | | |
| | | | | 2 | | | | | |

PL: K WiSe

| | | |
|--|---|--|
| | x | |
|--|---|--|

| | | | | | |
|----------------------------|--|-------------|------|----------|----------|
| Unternehmensführung | | Hanf | | 4 | 4 |
| Unternehmensmanagement | | Hanf | V | 2 | |
| Personalführung | | Ortner | V PL | 2 | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | | 2 | | | | | |
| | | | | 2 | | | | | |

PL: K SoSe

| | | |
|--|---|--|
| | x | |
|--|---|--|

| | | | | | |
|-------------------------|--|-------------|-------|----------|----------|
| Weinbeurteilung | | Jung | | 3 | 4 |
| Weinbeurteilung | | Jung et al. | SU PL | 2 | 2 |
| Weinbeurteilung Übungen | | Jung et al. | SU SL | 1 | 2 |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|-----|-----|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 0,5 | 0,5 | | | | | |

PL: M o. K SoSe

| | | |
|--|---|--|
| | x | |
|--|---|--|

| | | | | | |
|--------------------------|--|------------|-------|----------|----------|
| Weinchemie | | May | | 6 | 6 |
| Weinchemie | | May | V | 2 | |
| Spezielle Weinchemie | | May | V PL | 2 | |
| Weinchemisches Praktikum | | May et al. | Pr SL | 2 | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|---|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | 2 | | | | | | |
| | | | | 2 | | | | | |
| | | | | 2 | | | | | |

PL: K o. M SoSe

| | | |
|--|---|--|
| | x | |
|--|---|--|

| | | | | | |
|------------------------------------|--|--------------|------|----------|----------|
| Wein- und Getränkemarketing | | Loose | | 4 | 4 |
| Wein- und Getränkemarketing | | Loose | V PL | 4 | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | 4 | | | | | | |

PL: K WiSe

| | | |
|--|--|---|
| | | x |
|--|--|---|

| | | | | | |
|----------------------------|--|----------------------|------|----------|----------|
| Electronic Commerce | | Mehler-Bicher | | 2 | 2 |
| Electronic Commerce | | Mehler-Bicher | V PL | 2 | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | 2 | | | | | | |

PL: A WiSe

| | | |
|--|--|---|
| | | x |
|--|--|---|

| | | | | | |
|------------------------|--|-----------------------|-------|----------|----------|
| Große Exkursion | | Dozentenschaft | | 2 | 2 |
| Große Exkursion | | | SU PL | 2 | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | 2 | | | | | | |

PL: PT + A WiSe

| | | |
|--|--|---|
| | | x |
|--|--|---|

| | | | | | |
|--|--|-----------------|-------|------------|----------|
| Konsumenten- und Marktforschung | | Szolnoki | | 4,5 | 6 |
| Grundlagen der Forschungsmethoden | | Szolnoki | V PL | 2 | 4 |
| Projekt Marktforschung | | Szolnoki | SU SL | 2,5 | 2 |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|---|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | 2 | | | | | | |
| | | | | 1 | | | | | |

PL: K WiSe

Studiengang Getränketechnologie (B.Sc.)

5. und 6. Semester



PO 2023 Stand 11.10.2023

| Art der Prüfungsleistung/ Studienleistung | Anrechnung der Studienleistungen: | Lehrveranstaltungstyp | Prüfungsform |
|--|--|-----------------------------|-----------------------|
| K : Klausur | ME: Mit Erfolg teilgenommen bzw. bis zu max. 50% der Modulnote | V = Vorlesung | PL - Prüfungsleistung |
| A : Ausarbeitung | | SU = Seminarist. Unterricht | |
| R/P : Referate/Präsentationen | | Pr = Praktikum | |
| PT : Praktische Tätigkeiten | | Ü = Übung | |
| P : Projektarbeiten | | | |
| M : Mündliche Prüfungen | | | |

P = Pflichtmodul
WPM = Wahlpflichtmodul
WM = Wahlmodul

WiSe SoSe

| Module | | | Modulbezeichnung Modul Nummer | Lehrveranstaltungen LV-Nr. | Koordination | LV-Typ | P-Typ | SWS | credits | SWS | | | | | | | | |
|--------|-----|----|--|---|--------------------|--------|-------|-----|---------|-------------------------------|--|--|--|--|--|---|--|----|
| PM | WPM | WM | | | | | | | | Semester 1. 2. 3. 4. 5. 6. | | | | | | | | |
| x | | | Alkoholische Getränke | Frucht- und Likörweine, weinh. Getränke, Liköre | Steingaß | V | | 2 | | | | | | | | | | |
| | | | | Spirituosen | Schwarz | V | PL | 2 | | | | | | | | 2 | | |
| | | | | Sensorik Alkoholische Getränke | Steingaß / Schwarz | SU | SL | 2 | | | | | | | | 2 | | |
| | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | |
| x | | | Bachelor-Thesis | Thesis | Dozentenschaft | | | | | | | | | | | | | 12 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| x | | | Berufspraktisches Studium | Berufspraktisches Studium | Binzel | | | | | | | | | | | | | 12 |
| | | | | | | Binzel | Pr | SL | | | | | | | | | | |
| x | | | Kolloquium zur Bachelor-Thesis | Kolloquium zur Bachelor-Thesis | Dozentenschaft | | | | | | | | | | | | | 3 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| x | | | Seminar für Getränketechnologie | Seminar Getränketechnologie | Dozentenschaft | SU | PL | 2 | | | | | | | | | | 5 |
| | | | | Exkursionen | Lindemann | SU | SL | 2 | | | | | | | | | | 2 |
| | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | |
| x | | | Verfahrenstechnik | Verfahrenstechnik | Srobl | V | PL | 3 | | | | | | | | | | 3 |
| | | | | | | Strobl | | | 3 | | | | | | | | | |
| | x | | Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe | Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe | Rauhut | V | PL | 1 | | | | | | | | | | 3 |
| | | | | Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe Praktikum | Rauhut et al. | Pr | SL | 2 | | | | | | | | | | 3 |
| | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | |
| | x | | Ausgewählte Kapitel der Chemie | Ausgewählte Kapitel der Chemie | Hey | SU | PL | 2 | | | | | | | | | | 2 |
| | | | | | | Hey | | | 2 | | | | | | | | | |
| | x | | Betriebstechnik | Technische Betriebsorganisation | Lindemann | V | | 2 | | | | | | | | | | 6 |
| | | | | Anlagenplanung | Lindemann | V | | | 2 | | | | | | | | | |
| | | | | Reinigung, Desinfektion und Abwasser | Lindemann | V | PL | 2 | | | | | | | | | | 6 |
| | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | |
| | x | | Biotechnologie | Industrielle Mikrobiologie | v.Wallbrunn | V | PL | 2 | | | | | | | | | | 4 |
| | | | | Mikrobielle Betriebskontrolle | v.Wallbrunn | Pr | SL | 2 | | | | | | | | | | 4 |
| | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | |

PL: K

