HOCHSCHULE ANHALT University of Applied Sciences

FB1 - LOEL
Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie und Landschaftsentwicklung
Campus Bernburg

Modulhandbuch

Vollzeitstudium

Master of Science Food and Agribusiness (deutsch/englisch)

Stand: WiSe 2026/27

Inhaltsverzeichnis

Landwirtschaftliche Erzeugung und Qualität 3
International Economics 6
Lebensmittelqualität und Hygiene 9
Food Technology and Quality 12
Management 16
Qualitäts- und Umweltmanagement 19
Economics in Food Industry 22
Spezielles Lebensmittelmarketing 25
Economics in Agriculture 28
Produktentwicklung 30
Methodenkompetenz 32
Masterarbeit und Kolloquium 34
Arbeits- und Organisationspsychologie 36
Biotechnologie im Food und Agribereich 38
Betriebshygiene in der Lebensmittelwirtschaft 42
Dienstleistungsmanagement 45
Ernährung und Gesundheit 48
Food Security: Assesment and Analysis 50
Hygiene in Agricultural Production 52
Informations- und Handelssysteme 54
International Trade and Finance 57
Logistik 60
Precision Farming 64
Projektmanagement 66
Warenkunde und Qualität ausgewählter Lebensmittel 69
Weinbau 72

Landwirtschaftliche Erzeugung und Qualität

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Heiko Scholz
Lehrende	Prof. Dr. Annette Deubel, Prof. Dr. Heiko Scholz, Prof. Dr. Kathleen Schlegel
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	1. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Klausur (90 Minuten)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>33,75 h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105 h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>138,75</td></tr>
<tr><td>Praktikum</td><td>11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>11,25</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studierenden wissen, welche Qualitätsmerkmale tierische und pflanzliche Erzeugnisse aufzuweisen haben.
Sie haben Kenntnisse über die Art und Weise der Erzeugung derselben sowie der Faktoren, die darauf Einfluss nehmen.
Sie sind in der Lage, aus der Sicht der Trends der Erzeugung und Vermarktung erforderliche Managemententscheidungen zur Sicherung der Erzeugerqualität zu treffen.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 4 / 5
Sozialkompetenz: 3 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>Tierproduktion:
- Produktionsrichtungen und Produktionsgrundlagen
- Entwicklung der Tierzüchtung (Methoden der Leistungsprüfung und Zuchtwertschätzung)
- Erzeugung von Rohmilch, Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch sowie von Eiern, Schafhaltung
- Qualitätskriterien und Einflussfaktoren auf Leistung und Qualität
- Vermarktung und Absatzwege
Pflanzenproduktion:
- Überblick zur Integrierten Pflanzenproduktion (nachhaltige Bodennutzung, Fruchtfolge, Pflanzenschutz, Düngung)
- Erzeugung pflanzlicher Produkte bei integrierter Landbewirtschaftung (Getreide, Hackfrüchte, Gemüse)
- Kriterien für die Bewertung der Qualität der Produkte und Einflussmöglichkeiten im Rahmen der Produktionsverfahren
- Vermarktung und Absatzwege</td></tr>
</table>

Literatur	- Kirchgeßner, M. et. al.: Tierernährung, DLG Verlag, Frankfurt am Main, ab 2004 - Jeroch, H, Drochner, W., Simon, O.: Ernährung landwirtschaftlicher Nutztiere. Ulmer Verlag, 2008 - Fahr, R.D.; v. Lengerken, G.: Handbuch Milcherzeugung – Grundlagen, Prozesse und Qualitätssicherung, 1. Auflage, Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main, 2003 - v. Lengerken, G., Ellendorff F., v. Lengerken, J.: Tierzucht 2006, Ulmer Verlag, Stuttgart - Willam, A., Simianer, H.: Tierzucht, Ulmer UTB, 2011 - VELA. (Hrsg.): Landwirtschaftlicher Pflanzenbau, BLV Buchverlag 2013 - Nieder, H. et al.: Die Qualität von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft, Fördergemeinschaft nachhaltige Landwirtschaft, 1997 - Zeitschriften, diverse Internetadressen
Medienformen	Skripte und Links zu ergänzenden Informationen im LMS MOODLE unter http://www.hs-anhalt.de/moodle
Links	keine

International Economics

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Elena Kashtanova
Lehrende	Prof. Dr. Elena Kashtanova, Marcus Marktanner
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	1. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	Grundlagen der Volkswirtschaftslehre
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	Leitungsnachweis beinhaltet 4 Teampräsentationen mit schriftliche Bericht: (1) Marktanalyse eines Agrarrohstoffes; (2) Landanalyse; (3) Agrarpolitik; (4) Faktoren des Devisenkurses. Begleitend zu den Lehrveranstaltungen sind aktuelle Arbeitsunterlagen und zu lösende kapitelbezogene Übungsfragen im passwortgeschützen LMS MOODLE unter https://moodle.hs- anhalt.de/ verfügbar.
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Klausur (90 Minuten)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>33.75h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>138.75</td></tr>
<tr><td>Praktikum</td><td>11.25h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>11.25</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studierenden verstehen die Funktionsweise der globalen Märkte und die internationale Arbeitsteilung.
Sie sind fähig, die Folgen von Globalisierungsprozessen mit Hilfe von Modellen darzustellen und auszuwerten.
Sie sind in der Lage, die Effekte des Agrarprotektionismus für alle Beteiligten zu erkennen und kritisch zu beurteilen.
Die Studierenden können Beschaffenheit und Wesen regionaler Handelsblöcke sowie deren Wirkung auf dem Welthandel differenzieren und kritisch bewerten.
Die Studierenden sind fähig, den Einfluss der Geld- und Währungspolitik auf internationale Wirtschaft, Konjunktur und Beschäftigung zu erklären.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 0 / 5
Methodenkompetenz: 0 / 5
Sozialkompetenz: 0 / 5
Selbstkompetenz: 0 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>- Weltagrarhandel und Agrarhandel. Bedeutung der Globalisierung. Industrieländer und Entwicklungsländer. Internationale Organisationen WTO; Welt Bank; OECD
- Reale Außenwirtschaftstheorie: Erklärung des Güteraustausches. Faktorausstattung: Das Heckscher-Ohlin-Theorem "Terms of Trade". Neuere Ansätze der Außenhandelstheorie. Wirtschaftliches Wachstum und freier Außenhandel
- Grundlagen der Handelspolitik: Zolltheorie. Nichttarifliche Instrumente der Außenhandelspolitik. Theorie und Praxis der Zollunion. Europäische Integration. Agrarprotektionismus und Agrarpolitik der EU
- Monetäre Außenwirtschaftstheorie: Weltwährungsordnung. Wechselkurs und Devisenmarkt. Währungsrisiko und Währungsoperationen. Reale und nominale Wechselkurse. Zahlungsbilanz. Wechselkursänderungen und Leistungsbilanz. Globale Währungskrisen.</td></tr>
<tr><td>Literatur</td><td>Jeweils die aktuellen Auflagen nachfolgend genannter Werke Krugmann, P., Obstfeld, M.: International economics. Theory and policy
Krugmann, P., Obstfeld, M.: Internationale Wirtschaft: Theorie und Politik der Außenwirtschaft
Siebert, H., Lorz, O.: Außenwirtschaft
Mankiw, G.: Grundzüge der Volkswirtschaftslehre
Deutscher Bauernverband: Situationsbericht Ernährungs- u. Agrarpolitischer Bericht der Bundesregierung
Aktuelle Themen aus Agra-Europe, der Lebensmittelzeitung und der Agrarzeitung</td></tr>
</table>

Medienformen	-
Links	Leitungsnachweis beinhaltet 4 Teampräsentationen mit schriftliche Bericht: (1) Marktanalyse eines Agrarrohstoffes; (2) Landanalyse; (3) Agrarpolitik; (4) Faktoren des Devisenkurses. Begleitend zu den Lehrveranstaltungen sind aktuelle Arbeitsunterlagen und zu lösende kapitelbezogene Übungsfragen im passwortgeschützen LMS MOODLE unter https://moodle.hs- anhalt.de/ verfügbar.

Lebensmittelqualität und Hygiene

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Tim Reuter
Lehrende	Prof. Dr. Tim Reuter, Katharina Zobel
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	1. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	Grundlagenwissen Lebensmittelhygiene und Mikrobiologie (z. B. Module „Mikrobiologie“ und „Hygiene“ der Bachelorausbildung im Studiengang Ökotrophologie)
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Klausur (90 Minuten), TN 80

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>33.75h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>138.75</td></tr>
<tr><td>Praktikum</td><td>11.25h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>11.25</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studierenden verfügen über Kenntnisse auf dem Gebiet der Lebensmittelwissenschaften, Schwerpunkt Lebensmittelhygiene.
Die Studierenden erkennen den Zusammenhang zwischen den rechtlichen Grundlagen der Lebensmittel- und Betriebshygiene sowie der Qualitätssicherung von Lebensmitteln.
Die Studierenden eignen sich Kenntnisse im Qualitäts- und Hygienemanagement in der Lebensmittelwirtschaft an.
Sie sind in der Lage, Risikoanalyse und Eigenkontrollen zur Sicherung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes einzuordnen und erlangen Grundkenntnisse für die Erstellung von HACCP- Konzepten umgehen.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 0 / 5
Methodenkompetenz: 0 / 5
Sozialkompetenz: 0 / 5
Selbstkompetenz: 0 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>- Qualitätssicherung und Lebensmittelhygiene
- Rechtliche Forderungen zur Lebensmittelhygiene
- Sorgfaltspflicht
- Leitlinien für eine gute Hygienepraxis (Basishygiene)
- Eigenkontrollen und HACCP
- Auditierung und Lebensmittelstandards</td></tr>
</table>

Literatur	- Lehmkuhl, S.: Praxishandbuch Hygiene und HACCP, 2005, Behr´s Verlag, Hamburg - Keweloh, H.: Mikroorganismen in Lebensmitteln. Theorie und Praxis der Lebensmittelhygiene, 4.Auflage, Pfanneberg Verlag, Haan-Gruiten, 2011 - Krämer, J.: Lebensmittel – Mikrobiologie, 6. Auflage, Ulmer Verlag, Stuttgart, 2011 - Reiche, T., Kleiner, U.: Cook & Chilli in Theorie und Praxis, 1. Auflage, Behr´s Verlag, Hamburg, 2003 - Sinell, H.- J. (Hrsg.): Einführung in die Lebensmittelhygiene, 4. Auflage, Parey Verlag, Berlin, Hamburg, 2003 - Verordnung EG Nr. 178/2002 vom 28.01.2002, Amtsblatt der EG, L 31/1; 01.02.2002 - Verordnung EG Nr. 852/2004 vom 29.04.2004, Amtsblatt der EG, L 226/1; 25.06.2004 - Verordnung EG Nr. 853/2004 vom 29.04.2004, Amtsblatt der EG, L 139/55; 29.04.2004 - DGHM, Empfehlung der DGHM Richt- und Warmwerte, jeweils aktueller Stand - Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 Verordnung der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel. Amtsblatt der Europäischen Union vom 22.12.2005, L 338/1 - 338/26 und Nachfolge-Verordnungen - Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB), in der jeweils aktuellen Fassung - Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV), in der jeweils aktuellen Fassung - Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV), in der jeweils aktuellen Fassung - Kleiner, UHamedy, A..: Skript Lebensmittelhygiene, Bernburg, aktuelle Fassung
Medienformen	-
Links	TN 80 - Für die Zulassung zur Prüfung ist die Teilnahme an den Lehrveranstaltungen und Übungen Voraussetzung.

Food Technology and Quality

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Monika Brückner-Gühmann
Lehrende	Prof. Dr. Monika Brückner-Gühmann
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	1. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	-
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Mündlich (30 Minuten)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>33.75h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>138.75</td></tr>
<tr><td>Praktikum</td><td>11.25h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>11.25</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studenten besitzen, als künftige Manager des Lebensmittel- und Agrarsektors, das notwendige Wissen über grundlegende technologische Abläufe bei der Herstellung von Lebensmitteln.
Sie können Anforderungen an Maschinen und Anlagen sowie die ablaufenden technologischen Prozesse erarbeiten.
Die Studierenden wissen, unter welchen Bedingungen gegebenenfalls mechanische bzw. hydraulische, thermische, biotechnologische oder Masseaustauschprozesse bei der Herstellung von Lebensmitteln zur Anwendung kommen.
Sie besitzen die Kompetenz zur Messung und Beurteilung der Qualität von Lebensmitteln und agrarischen Rohstoffen, erkennen Qualitätsmängel und deren Ursachen und besitzen im Bereich des Qualitätsmanagements das notwendige Wissen zur Erhaltung der Qualität und Sicherheit der Lebensmittel.
Aus einem ganzheitlichen Prozessverständnis heraus sind sie in der Lage, als Manager in den Bereichen Lebensmittelproduktion, Lebensmittellogistik und Produktentwicklung für das eigene Unternehmen richtige Entscheidungen zu treffen oder vorzubereiten.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 0 / 5
Methodenkompetenz: 0 / 5
Sozialkompetenz: 0 / 5
Selbstkompetenz: 0 / 5</td></tr>
</table>

Inhalte	- Technologische Grundvorgänge (Prozessorganisation; Stabilisierung; Variabilisierung; Verkürzung der Bearbeitungszeiten; Aufwandsminimierung) - Rationeller Apparatebau - Anforderungen an Maschinen und Apparate in der Lebensmittelindustrie (Funktionsbezogenheit; Arbeitsintensität; Energie- und Wasserverbrauch; Zugänglichkeit für Reinigung und Wartung; Dimensionierung; Hygienestatus; wirtschaftliche Anforderungen; sicherheitstechnische Anforderungen; ästhetische Aspekte) - Technologische Aspekte der Lebensmittelqualität - Einfluss von Be- und Verarbeitung, Verpackung und Distribution - wichtige physikalische Kenngrößen zur Messung von Produkt- und Prozessqualität - Auswahl geeigneter Bewertungsverfahren - Beeinflussung von Nährwert, Gesundheitswert und Konsumreife durch technologische Prozesse - Einfluss technologischer Prozesse auf Angebotsform, Haltbarkeit und Ökologiewert von Lebensmitteln - Anforderungen an und Wirkungsweise von lebensmitteltechnischen Anlagen (Rundgang mit praktischer Demonstration) - Zerkleinerungsprozesse (Wirkprinzipien der Zerkleinerung; Mühlen; Schneidprozesse) - Sortier-, Klassier- und Trennprozesse bei Lebensmitteln (Wirkprinzipien; Überblick; insbesondere Sedimentation und Zentrifugation) - Druckbehandlung von Lebensmitteln (Wirkprinzipien; Anwendungsfälle; insbesondere Pressvorgänge) - Mischprozesse (Gemische und Anwendungsbeispiele; Mischer; Bestimmung der Effizienz von Mischvorgängen) - Filtrationsprozesse (Wirkprinzipien; Anwendungsfälle; Filtermaschinen) - Garen von Lebensmitteln (Einteilung von Garprozessen; Veränderungen von Lebensmitteln durch Garen; Bestimmung der Gare) - Haltbarmachung von Lebensmitteln (Lebensmittelverderb; Systematik von Haltbarmachungsverfahren; Vor- und Nachteile; Anwendungsfälle; Kenngrößen zur Charakterisierung der Haltbarkeit) - Kältebehandlung von Lebensmittel (Kühlen von Lebensmitteln; Anwendungen des Gefrierens; Auftauprozesse) - Masseaustauschprozesse (Grundlagen von Stoffübertragung und Masseaustausch; spezielle Masseaustauschprozesse – Trocknen, Salzen, Räuchern u. a.) - Biotechnologische Prozesse und Gentechnik bei der Verarbeitung von Lebensmitteln (Grundlagen; Anwendungsfälle; Perspektiven) Verpackung von Lebensmitteln (Funktion von Verpackungen; Verpackungssysteme; Recycling; Anforderungen an Lebensmittel- Verpackungen) - Erhaltung der Lebensmittelqualität durch konsequentes Qualitätsmanagement; konventionelles Qualitätsmanagement; - prozessorientiertes Qualitätsmanagement; normengerechtes Qualitätsmanagement; Selbstbewertung

Literatur	- Tscheuschner, H. D.: Grundzüge der Lebensmitteltechnik, 4. Auflage, Behr`s Verlag, Hamburg, 2016 - Ternes, W.: Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung, 3. Auflage, Behr´s Verlag, Hamburg, 2008 - Kunz, B.: Grundlagen der Lebensmittelbiotechnologie, 2. Auflage, Behr´s Verlag, Hamburg, 2015 - Kurzhals, H.- A.: Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln, 1. Auflage, Behr's Verlag, Hamburg, 2007 - Müller, G., Weber, H.: Mikrobiologie der Lebensmittel, Grundlagen, 9. Auflage, Behr`s Verlag, Hamburg, 2010 - Hartwig, G. et. al.: Grundlagen der thermischen Konservierung, 2. Auflage, Behrs's Verlag, Hamburg, 2014 - Bockhardt, H.D. et. al.: Grundlagen der Verfahrenstechnik für Ingenieure, 4. Auflage, Wiley-VCH Verlag, Weinheim, 1997 - Schwister, K.(Hrsg.): Taschenbuch der Verfahrenstechnik, 3. Auflage, Carl Hanser Verlag, München, Wien, 2015
Medienformen	-
Links	keine

Management

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Thomas Tanneberger
Lehrende	Prof. Dr. Thomas Tanneberger
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	1. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Klausur (90 Minuten)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>33.75h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>138.75</td></tr>
<tr><td>Praktikum</td><td>11.25h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>11.25</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studierenden erhalten in diesem Modul eine an ihrem Bedarf und ihren Vorkenntnissen orientierte Fortgeschrittenen-Ausbildung in allen Aspekten der agrarwirtschaftlichen Unternehmensführung. Angeboten wird insbesondere eine intensive Wissensvermittlung in den Bereichen der Unternehmensorganisation, der Produktions- und Finanzplanung, des Produktionsmanagements, der Personalführung sowie der unternehmerischen Arbeit am Boden- und Immobilienmarkt. Abgerundet wird das Lehrprogramm durch die Besprechung praxisnaher Controllingmethoden und einen Ausblick in den Wissensbereich der Unternehmens-PR. Das Modul vermittelt international anwendbare Kenntnisse und Fertigkeiten. Überwiegender Erfahrungshintergrund der Lehre sind jedoch Deutschland sowie mittel- und osteuropäische Länder.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 5 / 5
Sozialkompetenz: 3 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>• Unternehmensorganisation
• Produktions- und Finanzplanung
• Produktionsmanagement
• Liquiditätsmanagement
• Personalführung
• Arbeit am Boden- und Immobilienmarkt
• Risikomanagement
• Innovationsmanagement
• Controllingmethoden
• Unternehmens-PR</td></tr>
</table>

Literatur	Maßgebend ist das Vorlesungsskript von Prof. Tanneberger. Ergänzend ist folgende Literatur empfehlenswert: • Ditges, J. und U. Arendt: Bilanzen. 10. Auflage Ludwigshafen 2002 • Doluschitz; R., C. Morath und J. Pape: Unternehmensführung in Landwirtschaft und Agribusiness. Stuttgart 2011 • Kuchenbuch, Lars und Stefanie Strebel (2011): Warenterminmärkte erfolgreich nutzen. Risikomanagement in der agrarwirtschaftlichen Praxis. DLG-Verlag, Frankfurt, 2011 • Rost, D. et al.: Betriebswirtschaftliche Entscheidungen in Agrarunternehmen. Bergen/Dumme 2001 • Kuhlmann, F.: Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Frankfurt, 2. Auflage 2003 und Folgeauflagen • Mußhoff, Oliver und Norbert Hirschauer: Modernes Agrarmanagement. Vahlen, München, 2020 • Odening, M. und W. Bokelmann: Agrarmanagement Landwirtschaft und Gartenbau. Stuttgart 2000 • Wöhe, G. et al: Einführung in die Allgemeine Betriebswirtschaftslehre. 26. Aufl. München 2016f
Medienformen	-
Links	-

Qualitäts- und Umweltmanagement

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Peter Wendt
Lehrende	Prof. Dr. Peter Wendt, Dr. Wolfgang Sieber
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	1. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	Modul Qualitätsmanagement oder ähnliche Module aus anderen Studiengängen
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	Leistungsnachweis (Referat)
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Klausur (90 Minuten)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>33.75h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>138.75</td></tr>
<tr><td>Praktikum</td><td>11.25h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>11.25</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studierenden verstehen Qualitäts-, Umwelt- und Energiemanagement als Managementaufgabe in Unternehmen der Lebensmittelkette. Sie wissen über Anforderungen, Möglichkeiten und Grenzen des QM und des UM Bescheid;
Die Studierenden kennen wesentliche Normen und Standards zu QMS, UMS und EnMS. Sie kennen den Ablauf und die Anforderungen bei der Auditierung, Zertifizierung und Validierung eines QMS/UMS auf der Basis relevanter Normen;
Die Studierenden sind in der Lage, die Anwendung spezifischer Methoden des Qualitäts- und Umweltmanagement zu konzipieren und in den Liefer- und Absatzbeziehungen anzuwenden. Sie besitzen Grundkenntnisse zum Aufbau und zur Implementierung von Rückverfolgbarkeitssystemen. Die Studierenden kennen wesentliche Techniken für den betrieblichen Umweltschutz und die Energieeffizienz. Sie besitzen Grundkenntnisse zur Etablierung und Umsetzung eines UMS/EnMS im Unternehmen.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 0 / 5
Methodenkompetenz: 0 / 5
Sozialkompetenz: 0 / 5
Selbstkompetenz: 0 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>- Anforderungen, Möglichkeiten und Grenzen des Qualitätsmanagements
- Spezifika und Tendenzen des Qualitätsmanagements bei Lebensmitteln
- Inhaltliche Schwerpunkte von Qualitätsmanagement- und Lebensmittelsicherheitssystemen
- Auditierung und Zertifizierung
- Systematisierung und Funktionsweise von Zertifizierungssystemen
- Zertifizierungssysteme für die gesamte Lebensmittelkette, Zertifizierungssysteme für die Ernährungswirtschaft
- Aufgaben des Qualitätsmanagements im Rahmen des Lieferantenmanagements
- Rückverfolgbarkeit und Krisenmanagement bei Lebensmitteln
- Inhaltliche Anforderungen ISO 14001, weitere internationale Normen mit umweltrelevanten Forderungen sowie Normen zum Energiemanagement
- Umweltaspekte als wesentliche Grundlage eines UMS, Ermittlung und Wesentlichkeitsbewertung, Maßnahmenplanung
- Techniken des betrieblichen Umweltschutzes im Agrar- und Ernährungsbereich
- Etablierung und Umsetzung eines UMS/EnMS</td></tr>
</table>

Literatur	- Skript mit Aufgaben - Meyer, R.: Nahrungsmittelqualität der Zukunft, Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main, 2004 - Petersen, B., Nüssel, M. (Hrsg.) Qualitätsmanagement in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Düsseldorf, 2013 - Seufert, H., Hesse, J.W.: Landwirtschaft = QM. Qualitätsmanagement im Lebens- und Futtermittelsektor, Frankfurt 2008 - Baumast, A., Pape, J. (Hrsg.): Betriebliches Umweltmanagement, Ulmer Verlag, Stuttgart 2009 Bei der Behandlung der einzelnen Themen werden zum gegebenen Zeitpunkt weitere Arbeitsunterlagen bereitgestellt.
Medienformen	-
Links	Ein Teil der Lehrveranstaltung (Umweltmanagement, 30 Lehrstunden) findet als Blockveranstaltungen statt.

Economics in Food Industry

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Monika Brückner-Gühmann
Lehrende	Prof. Dr. Monika Brückner-Gühmann
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	2. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	Modul „Lebensmitteltechnologie und Qualität“
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	Leistungsnachweis (Branchenreport als Präsentation und Teilnahme an 2 Pflichtkonsultationen)
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Hausarbeit mit Präsentation

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>33.75h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>138.75</td></tr>
<tr><td>Praktikum</td><td>11.25h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>11.25</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studierenden besitzen Kenntnisse zu verfahrens- und branchenökonomischen Prozessen im Lebensmittelbereich.
Sie verfügen über Fähigkeiten zur Beurteilung von Produktionsverfahren, zur Produkt- und Verfahrenskalkulation und zur Optimierung der Kosten- und Leistungsstruktur.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 0 / 5
Methodenkompetenz: 0 / 5
Sozialkompetenz: 0 / 5
Selbstkompetenz: 0 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>- Branchenökonomie in der Ernährungswirtschaft in Europa
- Branchenstrukturen in der Fleisch-, Milch-, Mühlen- und Backwaren- und Zuckerindustrie
- Standortplanung und Kapazitätsberechnungen
- Produktentwicklung einschließlich Produkt- und Verfahrenskalkulation
- Betriebsvergleiche zur Optimierung der Kosten- und Leistungsstruktur</td></tr>
</table>

Literatur	- Grundig, Claus- Gerold, Fabrikplanung Hanser Verlag 2018 - Wenzel, R. et. al.: Industriebetriebslehre. Das Management des Produktionsbetriebs, Fachbuchverlag Leipzig, Leipzig, 2001 - Schimitzek, P.: The Efficient Enterprise, St. Lucie Press Boca Raton, London, New York, Washington D.C., 2004 - Fleischwirtschaft, Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main, aktuelle Jahrgänge - Zentralverband Deutscher Molkereifachleute und Milchwirtschaftler: Deutsche Milchwirtschaft, Hildesheim, aktuelle Jahrgänge - Schiweck, H. et. al.: Zuckertechnologie. Rüben- und Rohrzuckergewinnung, Barten´s Verlag, Berlin, ab 1998 - Zuckerwirtschaftliches Taschenbuch: Zuckerwirtschaft 2001, Barten´s Verlag, Berlin, 2001 - Schumann, P.: Die Erzeugung von Kartoffeln zur industriellen Verarbeitung, Buchedition Agrimedia GmbH, Bergen, 1999 - Verband Deutscher Mühlen: Daten und Fakten 2002, Bonn, 2002 - Amend, T.: Handbuch Backwaren, Behr´s Verlag, Hamburg, 1996 - FAO, Statistische Jahrbücher der letzten Jahrgänge - Westhoff, P. Economics of Food The: How Feeding and Fueling the Planet Affects Food Prices, FT Press 2010 - Fleisch Atlas 2013, 2014 2015, Heinrich-Böll-Stiftung Berlin - Verbände, Organisationen, Unternehmen der Branchen im Internet - Schnäckel, W.: Skripte Economics in Food Industry, Bernburg, aktuelle Fassung
Medienformen	-
Links	-

Spezielles Lebensmittelmarketing

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Ute Höper
Lehrende	Prof. Dr. Ute Höper
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	2. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Klausur (90 Minuten)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>33.75h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>138.75</td></tr>
<tr><td>Praktikum</td><td>11.25h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>11.25</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>

Die Studierenden kennen Marketing als ein marktorientiertes, absatzförderndes Managementsystem und sind in der Lage, in vertiefter und kritischer Weise Theorien und Terminologien des Faches zu erläutern, anzuwenden und zu reflektieren.
Die Studierenden können auf der Basis gezielter Analysen von Märkten sowie aufgrund der Auswertung von Ergebnissen der Marktforschung Aussagen über wirtschaftliche Rahmenbedingen und Konsumtrends treffen und darauf basierend Konzepte für die Marktbearbeitung ableiten.
Die Studierenden besitzen die Fähigkeit, die Instrumente des Marketings (Produktpolitik, Preispolitik, Distributionspolitik und Kommunikationspolitik) ausgehend von spezifischen Zielsetzungen des Managements zu bewerten.
Die Studierenden können weitgehend eigenständig Projekte auf der Basis spezialisierter Methoden durchführen. Dabei können in Gruppen kooperativ und verantwortlich komplexe Aufgaben erarbeitet werden.
Komplexe fachbezogene Inhalte können klar und zielgruppengerecht präsentiert und argumentativ vertreten werden.

</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>
Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 4 / 5
Sozialkompetenz: 3 / 5
Selbstkompetenz: 4 / 5
</td></tr>
</table>

Inhalte	• Konsumverhalten als Ausgangspunkt von Marketingaktivitäten • Module zum Konsumentenverhalten - Marketinginformationen - Marketingforschung • Marketingkonzepte und deren Anwendung im Agrar- und Lebensmittelbereich • Einsatz der Marketinginstrumente Produktpolitik, Preispolitik, Distributionspolitik und Kommunikationspolitik im Rahmen des unternehmerischen, des Gruppen- und des Gemeinschaftsmarketings • Messen und Ausstellungen als Kommunikationsinstrument des Lebensmittelmarketings • Marketing im Lebensmittelhandel • Fallbeispiele des Lebensmittel- und Agrarmarketings - Aktuelle Entwicklungen.
Literatur	• Becker, J.: Marketing-Konzeption, München, aktuelle Auflage. - Deutscher Bauernverband (HRSG.): Situationsbericht – Trends und Fakten zur Landwirtschaft • ESCH, F.-R., HERRMANN, A., SATTLER, H.: Marketing – Eine Managementorientierte Einführung, Verlag Franz Vahlen, München, aktuelle Auflage • HARDT, M.: AGRARMARKETING – Anforderungen an eine qualitätsorientierte Vermarktung von Agrargütern, Verlag utb., aktuelle Auflage • KUHLMANN, F.: Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft, DLG Verlag, Frankfurt am Main, aktuelle Auflage • MEFFERT, H., BURMANN, C., KIRCHGEORG, M.: Marketing – Grundlagen marktorientierter Unternehmensführung, Gabler Verlag, Wiesbaden, aktuelle Auflage • STRECKER, O., REICHERT, J., POTTEBAUM, P.: Marketing in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, DLG-Verlag, Frankfurt am Main, aktuelle Auflage • WAGNER, P.: Landwirtschaftliches Lehrbuch: Marketing - Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, aktuelle Ausgabe.
Medienformen	-
Links	keine

Economics in Agriculture

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Heiko Scholz
Lehrende	Prof. Dr. Heiko Scholz, Dr. Michael Schenk
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	2. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	Modul „Landwirtschaftliche Erzeugung und Qualität“
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Mündlich (30 Minuten)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>33.75h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>138.75</td></tr>
<tr><td>Praktikum</td><td>11.25h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>11.25</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studenten erkennen biologisch-zootechnische/agrotechnische und ökonomische Zusammenhänge.
Sie wenden methodisch-theoretische Analysen und Kalkulationen im Sinne von Teil und Vollkostenrechnungen an und evaluieren an Fallbeispielen die Ergebnisse.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 0 / 5
Methodenkompetenz: 0 / 5
Sozialkompetenz: 0 / 5
Selbstkompetenz: 0 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>- zweigökonomische Rahmenbedingungen, Standortfaktoren und Organisationsformen
- methodisch-theoretische Grundlagen für ökonomische Kalkulationen und Bewertungen
- Erlöse, Kosten und Gewinne der betrieblichen Rohmilch- und Schweinefleischerzeugung einschließlich Wertung
- Möglichkeiten der Verbesserung der Wirtschaftlichkeit, Faktorentlohnung und Wertschöpfung
- Rahmenbedingungen und Einflussfaktoren auf die Ökonomik der Produktionsverfahren
- Kalkulationen und Wertungen der Ökonomik bei den Fruchtarten und der ökonomischen Beziehungen in Ketten
- ökonomische und ökologisch vorteilhafte Anbaustrukturen</td></tr>
<tr><td>Literatur</td><td>- Leiber, F.: Landwirtschaftliche Betriebslehre, Parey Verlag, Berlin, Hamburg, ab 1984
- Reisch, E., Zeddis, J.: Einführung in die landwirtschaftliche Betriebslehre, Allgemeiner und spezieller Teil, UTB Verlag, Stuttgart, ab 1989
- Rost. D. (Hrsg.): Betriebswirtschaftliche Entscheidungen in Agrarunternehmen, Agrimedia GmbH, 2001
- Odening, M., Bockelmann, W.: Agrarmanagement, Ulmer Verlag, Stuttgart, 2001</td></tr>
<tr><td>Medienformen</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Links</td><td>Keine</td></tr>
</table>

Produktentwicklung

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Monika Brückner-Gühmann
Lehrende	Prof. Dr. Monika Brückner-Gühmann
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	2. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	Leistungsnachweis (Referat)
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Klausur (90 Minuten)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Vorlesung</td><td>33.75h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>138.75</td></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>11.25h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>11.25</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studierenden wissen über die Bedeutung von Innovationen, speziell der Entwicklung innovativer Produkte, für die Lebensmittelunternehmen Bescheid.
Die Studierenden sind in der Lage, Produktentwicklungsstrategien, angefangen von der Produktidee bis zur technischen Realisierung, zu entwickeln und umzusetzen sowie geeignete Verfahren und Rohstoffe für das zu entwickelnde Produkt auszuwählen.
Die Studierenden kennen die funktionale Rolle wichtiger Zutaten wie Enzyme, Hydrokolloide, Emulgatoren u. a. sowie deren Einsatzgebiete und sind in der Lage, diese Stoffe im Rahmen einer Produktentwicklung richtig einzusetzen.
Die Studierenden wissen um die Bedeutung sensorischer Prüfungen im Hinblick auf die Beurteilung von Qualität bzw. Verbraucherakzeptanz neu entwickelter Produkte.
Die Studierenden wissen, wie die Markteinführung neuer Produkte vorbereitet und realisiert wird.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 0 / 5
Methodenkompetenz: 0 / 5
Sozialkompetenz: 0 / 5
Selbstkompetenz: 0 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>- Produktentwicklung als unternehmerische Aufgabe
- Einzelne Phasen bei der Entwicklung neuer Produkte
- Gewinnung von Produktideen
- Erarbeitung von Produktkonzepten
- Technische Produktentwicklung - Die Umsetzung von Produktideen
- Fortgeschrittene Entwicklung – Die Markteinführung
- Innovation und Innovationsförderung
- Übersicht und Verwendung von hochfunktionalen Rohstoffen in der Lebensmittelindustrie</td></tr>
<tr><td>Literatur</td><td>- Schwarz, K., Bruhn, M. (Hrsg.): Produktentwicklung Lebensmittel und Innovationen, Behr´s Verlag, Hamburg, 2008
- Rutloff, H.: Industrielle Enzyme, Behr´s Verlag, Hamburg, 1995
- Scherz, H.: Hydrokolloide : Stabilisatoren, Dickungs- und Geliermittel in Lebensmitteln, Behr´s Verlag, Hamburg, 1996
- Tegge, G.: Stärke und Stärkederivate, 3. Auflage, Behr´s Verlag, Hamburg, 2004</td></tr>
<tr><td>Medienformen</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Links</td><td>Keine</td></tr>
</table>

Methodenkompetenz

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Elena Kashtanova
Lehrende	Prof. Dr. Elena Kashtanova
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	1 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	3. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Pflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Hausarbeit mit Präsentation

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>11.25h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>138.75h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studierenden sind in der Lage, aus einer wissenschaftlichen Problemstellung eigenständig Forschungsfragen abzuleiten und zu formulieren.
Sie besitzen die Fähigkeit zur selbständigen Suche, Auswertung und Verarbeitung wissenschaftlicher Quellen.
Die Studierenden sind in der Lage, geeignete Forschungsmethoden für die Bearbeitung einer wissenschaftlichen Aufgabenstellung auszuwählen.
Sie beherrschen die Anwendung fachspezifischer Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens. Die Studierenden beherrschen das Beschreiben, Systematisieren, Vergleichen, Analysieren, Interpretieren, Bewerten und Argumentieren beim Schreiben von wissenschaftlichen Texten.
Sie können eine komplexe wissenschaftliche Aufgabe in einer Kleingruppe bearbeiten.
Die Studierenden können wissenschaftliche Sachverhalte, vor allem eigene Ergebnisse wissenschaftlicher Arbeit, verständlich visualisieren, wirkungsvoll präsentieren und in einem Fachgespräch angemessen kommunizieren.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 0 / 5
Methodenkompetenz: 0 / 5
Sozialkompetenz: 0 / 5
Selbstkompetenz: 0 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>- Übungen zur Methodik wissenschaftlichen Arbeitens einschl. des Verfassens wissenschaftlicher Texte unter direkter Anleitung;
- Eigenständige Bearbeitung einer ausgewählten wissenschaftlichen Aufgabenstellung als Projektarbeit im Rahmen einer Kleingruppe bei mentorieller Betreuung;
- Verfassen des Projektberichtes;
- Vorbereitung und Durchführung eines Kolloquiums zur öffentlichen Präsentation der Projektergebnisse</td></tr>
<tr><td>Literatur</td><td>- Popper, K. R. (Hrsg.): Wissenschaftslehre in entwicklungstheoretischer und in logischer Sicht. Alles Leben ist Problemlösen. Über Erkenntnis, Geschichte und Politik, Piper Verlag, München, 2007
- Rossig, W. E., Prätsch, J.: Wissenschaftliches Arbeiten, Rossig Verlag, Weyhe, ab 2006
- Franck, N., Stary, J.: Die Technik wissenschaftlichen Arbeitens. Eine praktische Anleitung, UTB Verlag, Stuttgart, ab 2007</td></tr>
<tr><td>Medienformen</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Links</td><td>Die Projektthemen werden zu Beginn des 2. Semesters zur Auswahl bekannt gegeben.</td></tr>
</table>

Masterarbeit und Kolloquium

<table>
<tr><td>Modulverantwortliche</td><td>Prof. Dr. Elena Kashtanova</td></tr>
<tr><td>Lehrende</td><td>Prof. Dr. Elena Kashtanova</td></tr>
<tr><td>Fachbereich</td><td>LOEL</td></tr>
<tr><td>Veranstaltungsort</td><td>Bernburg</td></tr>
<tr><td>ECTS</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Benotung</td><td>Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.</td></tr>
<tr><td>Semesterwochenstunden</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Angebotsfrequenz</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Empfohlenes Fachsemester</td><td>4. Semester</td></tr>
<tr><td>Moduldauer</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Modultyp</td><td>Pflichtmodul</td></tr>
<tr><td>Lehrsprache</td><td>deutsch/englisch</td></tr>
<tr><td>Zwingende Vorausssetzungen</td><td>Studieninhalte des 1. - 3. Fachsemesters Master Food and Agribusiness</td></tr>
<tr><td>Empfohlene Voraussetzungen</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Voraussetzung für die Vergabe von ECTS</td><td>Masterarbeit (15% der Masterendnote) Kolloquium (5% der Masterendnote)</td></tr>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td></td><td>Selbststudium: 900h (</td><td>900h (Selbststudium/Anfertigung der Thesis/Vorbereitung der Präsentation)</td><td>900</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>900 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Lernziele	Mit der Masterarbeit stellen die Studierenden ihre Fähigkeiten unter Beweis, ein Problem innerhalb einer vorgegebenen Zeit selbständig zu bearbeiten, wissenschaftliche Erkenntnisse und geeignete Methoden anzuwenden, die fachlichen Zusammenhänge zu überblicken und die gewonnenen Erkenntnisse überzeugend, eindeutig, in angemessener Sprache und in übersichtlicher Form darzustellen. Im Kolloquium zur Masterarbeit beweisen die Studierenden, dass sie in der Lage sind, wissenschaftliche Erkenntnisse und eigene Ergebnisse in Vortragsform, unterstützt mit modernen Mitteln, vorzutragen und in einem wissenschaftlichen Disput inhaltlich und methodisch überzeugend zu kommunizieren.
Im Modul geförderte Kompetenzen	Fachkompetenz: 0 / 5 Methodenkompetenz: 0 / 5 Sozialkompetenz: 0 / 5 Selbstkompetenz: 0 / 5
Inhalte	- Auswahl eines geeigneten Themas, z.B. auf den Gebieten der Produktentwicklung, des Qualitätsmanagements oder der Lebensmittelsicherheit - Selbständige Durchführung aller notwendigen Arbeiten und dazugehörige umfangreiche Recherche von Quellen - Präzise Dokumentation der Methodik - Dokumentation und Diskussion der Ergebnisse im Sinn der Anfertigung einer anwendungsorientierten wissenschaftlichen Abschlussarbeit unter ggf. exakter Verwendung biometrischer und anderer Methoden zur Ergebnissicherung - Ableitung von praxisorientierten Schlussfolgerungen - Verteidigung der Abschlussarbeit im Rahmen eines speziellen Kolloquiums vor einer mehrköpfigen Prüfungskommission und der Hochschulöffentlichkeit
Literatur	- Themenabhängige Nutzung, eigenverantwortliche Recherche mit besonderer Schwerpunktsetzung bei wissenschaftlichen Zeitschriftenaufsätzen
Medienformen	-
Links	Keine

Arbeits- und Organisationspsychologie

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Prof. Dr. Katja Kröller
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	3. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Voraussetzungen	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Klausur (90 Minuten)
Modulstruktur	

Lehrform	Kontaktzeit	Selbststudium	Gesamt
Vorlesung	45h (60 Lehrstunden a 45 Minuten)	105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)	150
		Workload:	150 h

Lernziele	Die Studierenden haben ein grundlegendes Verständnis psychologischer Basiskonzepte, wie der sozialen Wahrnehmung, Einstellungsveränderungen und Beeinflussungen. Sie besitzen ein Grundverständnis zu arbeitspsychologischen Erkenntnissen und können diese mit gesundheitspsychologischen Aspekten in Verbindung setzen. Sie wissen weiterhin um förderliche Maßnahmen der Personalentwicklung sowie geeigneter Kommunikationselemente, um Mitarbeiter und Teams entsprechend führen zu können.
Im Modul geförderte Kompetenzen	Fachkompetenz: 0 / 5 Methodenkompetenz: 0 / 5 Sozialkompetenz: 0 / 5 Selbstkompetenz: 0 / 5
Inhalte	- sozialpsychologische Grundlagen - Grundlagen der Kommunikation sowie situationsspezifische Gesprächsstrategien - Umgang mit Konflikt- und Verhandlungssituationen - Grundlagen der Personalentwicklung und – förderung - Personalführung
Literatur	- Hacker, W. Allgemeine Arbeitspsychologie. Hogrefe, Göttingen, 2014 - Nerdinger, F.W., Blickle, G, Schaper, N.: Arbeits- und Organisationspsychologie. (3. Aufl.). Berlin: Springer, 2014. - Richter P. & Wegge, J.: Occupational health psychology. In H. U. Wittchen & J. Hoyer (Hrsg.), Klinische Psychologie und Psychotherapie (S. 337-359, 2. Aufl.). Springer, Berlin, 2011 - Wegge, J., K.-H. Schmidt, & Hoch, J.: Einführung in die Organisationspsychologie. In S. L. D. Nowak (Hrsg.), Handbuch der Arbeitsmedizin (C I-2, S 1-25). Ecomed. Landsberg, 2009 - Lieber, B (2017). Personalführung. Konstanz: UTB - Renneberg, S. (2006). Gesundheitspsychologie. Heidelberg: Springer-Verlag Walenta, C. & Kirchler, E. (2011). Führung. Wien: UTB
Medienformen	-
Links	-

Biotechnologie im Food und Agribereich

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Heiko Scholz
Lehrende	Prof. Dr. Heiko Scholz, Cristina Barragan
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	3. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	Zoologie, Genetik, Zellbiologie
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	Leistungsnachweis (Beleg)
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Mündlich (30 Minuten)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>33.75h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>138.75</td></tr>
<tr><td>Praktikum</td><td>11.25h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>11.25</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studierenden können auf der Basis ihrer Kenntnisse über Züchtungstechniken und Züchtungstechnik assoziierte Verfahren, Methoden der Reproduktionsbiotechnik, der Molekulargenetik, der Gentechnik beurteilen.
Sie sind in der Lage, moderne Methoden der Züchtung, der Leistungsentwicklung zu bewerten,
Anwendungsfelder
zu erkennen im Sinne der Leistungsentwicklung, der Tiergesundheitsvorsorge und der Qualitätsgarantie.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 0 / 5
Methodenkompetenz: 0 / 5
Sozialkompetenz: 0 / 5
Selbstkompetenz: 0 / 5</td></tr>
</table>

Inhalte	1. Pflanze - Pflanzliche Genome, Modellpflanzen: Arabidopsis, Ähnlichkeit der Gene - Einführung in die Gentechnik: Molekularbiologie DNA, Realisierung der genetischen Information, allgemeine Struktur von Genen, Restriktionsenzyme, Vektoren, Klonierungsverfahren, cDNA, genomische Banken, - Chromosomen engineering: Mitose, Meiose, Polyploidy, künstliche Chromosomen - Transformationsverfahren: Agrobacterium, Selektionsmarker, Marker-freie Transformation, Virus-vermittelte Transformation, Direkter Gentransfer, Partikelkanone, Nachweis der Transformation - Züchtungsmethoden: Kulturpflanzenentstehung, Schaffung neuer Variation - Anwendung pflanzlicher Gentechnik: Stressresistenz, Herbizidresistenz, Insektenresistenz, Nematodenresistenz, Bioplaste, veränderte Lipide, Vitamine, functional food - Gewebekulturtechnik in klonaler Vermehrung, Erhaltungs- und Neuzüchtung: Embryokultur, Meristemkultur, in vitro Befruchtung, somaklonale Variation - Samenentwicklung und farming: Pflanzliche Reproduktionsbiologie, Samenentwicklung, Promotoren, Speicherung, Dormanz, Austrocknungstoleranz, etwass Apomixis, Samen von Kulturpflanzen als Bioreaktoren, pharmazeutische Produkte, Antikörper, Expression in Chloroplasten - Molekulare Marker: Genetische und physikalische Karten, - GT-Sicherheit: Nahrungssituation der Erde, Gt in der dritten Welt, Gentechnikgesetz, Kennzeichnung, Kontamination, Antibiotikaresistenz, öffentliche Meinung, Feldversuche, Freisetzungsversuch Erbsen in Gatersleben 2. Tier 2.1. Biotechnik der Fortpflanzung beim Tier - Reproduktionsphysiologie beim männlichen und weiblichen Tier. Spermiogenese, Oogenese, Physiologie von Spermium und Eizelle, physiologische Grundlagen im Eileiter und Uterus, Einflussfaktoren - Künstliche Besamung: Spermagewinnung, Spermabeurteilung, Spermienübertragung, - Embryotransfer (ET): Eizellgewinnung, Ovum-pick-up Methode, In-Vitro-Befruchtung, Embryonenkultivierung, Embryonenübertragung - ET-assoziierte Techniken: Splitting, Klonierung, Sexing, Kryokonservierung, - Züchtungstechnikassoziierte Verfahren: Pubertätsinduktion, Brunstsynchronisation, Ovulationssynchronisation, OvSynch-Verfahren, Geburtensynchronisation - Bedeutung für die Tierzüchtung: Leistungsprüfung, Selektionskriterien, Selektionsfortschritt, Generationsintervall, öffentliche Akzeptanz, Embryonengesetz 2.2. Molekularbiologie (Gentechnik) - Das tierische Genom: Aufbau, Ähnlichkeit der Gene, Kopplung (Linkage) - Genomanalyse: genetische Kopplungsanalyse, Gruppierung der Gene, molekulare Marker, - Gentransfer: Methoden, Gene farming, Erbfehler, Krankheitsresistenz, Bedeutung für die Tierzucht: Marker Assisted Selektion (MAS), Quantitive Trait Loci (QTL), Leistungsentwicklung, Gentechnik (GT) in der dritten Welt, Gentechnikgesetz
Literatur	- Brown, T. A.: Gentechnologie für Einsteiger, Spektrum Akademischer Verlag, Berlin, Heidelberg, ab 1996 - Kräußlich, H., Brem, G. (Hrsg.): Tierzucht und Allgemeine Landwirtschaftslehre für Tiermediziner, 1. Auflage, Enke Verlag, Stuttgart, 1997 - Brem, G. et. al.: Experimentelle Genetik in der Tierzucht, Ulmer Verlag, Stuttgart, 1991

Medienformen	-
Links	keine

Betriebshygiene in der Lebensmittelwirtschaft

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Tim Reuter
Lehrende	Prof. Dr. Tim Reuter
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	2. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	Grundlagenwissen Lebensmittelhygiene und Mikrobiologie (z. B. Module „Mikrobiologie und Hygiene“ der Bachelorausbildung im Studiengang Ökotrophologie)
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	Bestätigtes Protokoll des Praktikums „Betriebshygiene“.
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Klausur (90 Minuten) Teilnahmenachweis über 80 Prozent Teilnahme (TN80)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Vorlesung</td><td>22.5h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>127.5</td></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>11.25h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>11.25</td></tr>
<tr><td>Praktikum</td><td>11.25h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>11.25</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studierenden können wissenschaftliche und rechtliche Grundlagen sowie spezialisiertes und vertieftes Fachwissen zu allen bei der Herstellung und Vermarktung von gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln relevanten betriebshygienischen Fragen erläutern und anwenden. Sie sind in der Lage, betriebliche Hygieneprozesse selbständig zu analysieren und betriebliche Hygienemanagementsysteme zu erschaffen. Sie sind außerdem in der Lage, in vertiefter und kritischer Weise Einflussfaktoren auf die Betriebshygiene selbständig zu analysieren und Möglichkeiten zu deren Verbesserung aufzuzeigen. Außerdem erlangen die Studierenden nach Absolvierung des Moduls in erhöhtem Maße die Befähigung, die eigene Entwicklung zu planen und Entwicklungen und Trends in der Lebensmittelbranche national und international zu reflektieren.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 0 / 5
Methodenkompetenz: 0 / 5
Sozialkompetenz: 0 / 5
Selbstkompetenz: 0 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>- Luft, Trinkwasser, Abwasser, Abfall im Lebensmittelbereich
- Grundlagen von Reinigung und Desinfektion
- Verfahren zur Reinigung und Desinfektion
- DIN-Empfehlungen
- Integrierte Schädlingsbekämpfung
- Reinigungs- und Desinfektionsplan, Schädlingsbekämpfungsplan
- Hygienekontrollen</td></tr>
</table>

Literatur	- Kleiner, U. in Reiche, T., Mayer, J.: Hygiene in Großküchen, Losblattsammlung, Kapitel X Reinigung und Desinfektion, Behr´s Verlag, Hamburg, 2012 - Kramer, A., Assadian, O. (Hrsg.): Wallhäußers Praxis der Sterilisation, Desinfektion, Antiseptik und Konservierung, 1. Auflage, Thieme Verlag, Stuttgart, 2008 - Mayer, J., Meridan, J., Kleiner, U. (Hrsg.): Erfolgsfaktoren GV. Praxisleitfaden Reinigung und Desinfektion, 1. Auflage, Behr´s Verlag, Hamburg, 2004 - Strauch, D., Böhm, R.: Reinigung und Desinfektion in der Nutztierhaltung und in der Veredelungswirtschaft, 2. Auflage, Enke Verlag, Stuttgart, 2002 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29.04.2004, Amtsblatt der EG, L 226/1; 25.06.2004 - Wildbrett, G. (Hrsg.): Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittelindustrie, 2. Auflage, Behr´s Verlag, Hamburg, 2006 - Lebensmittelhygiene Normen (DIN, EN, ISO) - Kleiner, U.: Skript Betriebshygiene in der Landwirtschaft, Bernburg, aktuelle Fassung
Medienformen	-
Links	-

Dienstleistungsmanagement

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Peter Wendt
Lehrende	Prof. Dr. Peter Wendt
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	2. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Klausur (90 Minuten)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>33.75h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>138.75</td></tr>
<tr><td>Praktikum</td><td>11.25h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>11.25</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studierenden können Dienstleistungen als Wirtschaftsgüter in der Lebensmittelkette identifizieren sowie abgrenzen und kennen wesentliche Entwicklungstendenzen bei Dienstleistungen
Die Studierenden kennen wesentliche Strategiealternativen bei Dienstleistungen in der Lebensmittelkette
Sie besitzen Kenntnisse zum Qualitätsmanagement bei Dienstleistungen
Die Studierenden wissen über Besonderheiten des Absatzes von Dienstleistungen einschl. der Preisbildung Bescheid.
Sie besitzen Grundkenntnisse über Schuldverhältnisse und Leistungsstörungen bei Dienstleistungen.
Die Studierenden sind in der Lage, einen Dienstleistungsprozess als Prozess techn. u. soz. Handlungen zu analysieren.
Sie kennen wichtige Prozesse u. Grenzen der Wahrnehmung u. Interpretation des Kundenverhaltens in der Servicebeziehung.
Die Studierenden kennen wesentliche Spezifika der Dienstleistungsarbeit und wissen über dienstleistungsspezifische Belastungen Bescheid.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 0 / 5
Methodenkompetenz: 0 / 5
Sozialkompetenz: 0 / 5
Selbstkompetenz: 0 / 5</td></tr>
</table>

Inhalte	I. Einführung: - Besonderheiten und Entwicklungstendenzen von Dienstleistungen als Wirtschaftsgüter II. Focus Unternehmen: Betriebswirtschaftliche u. -organisatorische Aspekte der Dienstleistungsproduktion und des –absatzes - Dienstleistungsstrategien unter den Bedingungen der Vertikalisierung in der Lebensmittelkette - Verträge bei Dienstleistungen - Qualitätsmanagement bei Dienstleistungen - Absatz von Dienstleistungen III. Focus Dienstleistungsmitarbeiter: Dienstleistungsproduktion und –absatz als soziale Interaktion - Grundlagen der Dienstleistungsinteraktion - Eindrucksbildung und Selbstdarstellung bei der Dienstleistungsinteraktion - Besonderheiten der Dienstleistungsarbeit
Literatur	a) Arbeitsunterlagen Skript zu den inhaltlichen Schwerpunkten des Moduls mit Aufgabensammlung als Seminargrundlage und Lernerfolgskontrolle b) Standardliteratur Corsten, H.: Dienstleistungsmanagement, ab 3. Auflage, München, Wien, 1997 Führich, E. R.: Wirtschaftsprivatrecht, ab 6. Auflage, München, 2002 o.V.: Wichtige Gesetze des Wirtschaftsprivatrechts, NWB-Textausgabe, ab 9. Auflage Igl, G.; Merkle, W.: Management der Dienstleistungs-Interaktion, Josef Eul Verlag, Lohmar-Köln, 2003 Argyle, M.: Soziale Interaktion, Kiepenheuer & Witsch Verlag, Köln 1975
Medienformen	-
Links	-

Ernährung und Gesundheit

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Katja Kröller
Lehrende	Sina Kleist
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	3. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch/englisch
Zwingende Vorausssetzungen	Angewandte Ernährungswissenschaft
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	Leistungsnachweis (Referat)
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Mündlich (20 Minuten)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Vorlesung</td><td>30h (22.5 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>135</td></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>15h (11.25 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>15</td></tr>
<tr><td>Praktikum</td><td>15h (11.25 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>15</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>165 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studierenden kennen die Grundlagen zur Entstehung von ernährungsabhängigen Erkrankungen und können diese darstellen. Sie können Risikofaktoren bewerten, die eine besondere Bedeutung in der Krankheitsentstehung haben.
Die Studierenden sind in der Lage, den direkten Zusammenhang zwischen dem Ernährungsverhalten und der Entstehung von Volkskrankheiten aufzuzeigen.
Sie können individuelle, nationale und internationale Zusammenhänge zu der Thematik Ernährung und Gesundheit bewerten und einschätzen.
Die Studierenden sind in der Lage, nach aktuellen Erkenntnissen, Präventionsregeln für ernährungsabhängige Erkrankungen eigenständig zu entwickeln.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 0 / 5
Methodenkompetenz: 0 / 5
Sozialkompetenz: 0 / 5
Selbstkompetenz: 0 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>Die inhaltlichen Schwerpunkte beziehen sich auf die komplexe Darstellung der Zusammenhänge zwischen Gesundheit und Ernährung. Dabei werden die Herz-Kreislauf-Erkrankungen und die Krebserkrankungen modellhaft für andere ernährungsabhängige Erkrankungen erläutert. Das Aufstellen und die Bewertung von Risikofaktoren sowie die Identifizierung weiterer Krankheitsindikatoren wird vermittelt. Im Besonderen werden die nationalen Gegebenheiten mit internationalen Trends verglichen und ausgewertet. Dabei werden die WHO-Mitteilungen als Grundlagen benutzt.</td></tr>
<tr><td>Literatur</td><td>- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Ernährungsbericht 2008, Bonn, 2009
- WHO Communication, Press Releases
- Mehnert, H. (Hrsg.): Stoffwechselkrankheiten Grundlagen - Diagnostik - Therapie, 4. Auflage, Thieme Verlag, Stuttgart, 1997
- Maid-Kohnert, U.: Lexikon der Ernährung, Spektrum Akademischer Verlag, Berlin, Heidelberg, ab 2001</td></tr>
<tr><td>Medienformen</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Links</td><td>Keine</td></tr>
</table>

Food Security: Assesment and Analysis

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Elena Kashtanova
Lehrende	Marcus Marktanner
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	6
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	3. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	Leistungsnachweis
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Belegarbeit

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>45h (60 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studierenden erkennen die wichtigsten Einflussfaktoren auf der Nahrungsmittelsicherheit eines Landes.
Sie sind in der Lage, mittels der Auswertung internationaler Berichte und Statistiken, objektive Parameter zur Nahrungsmittelsicherheit eines Landes zu berechnen.
Die Studierenden können die wesentlichen Ursachen der Nahrungsmittelkrisen analysieren und sind in der Lage selbständig die Risikominderungsstrategien als Vorschläge für Landesverwaltung auszuarbeiten.
Außerdem können sie spezielle Probleme bzgl. des Zugangs zu Nahrungsmitteln erkennen und den Ernährungsstatus eines Landes darstellen.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 0 / 5
Methodenkompetenz: 0 / 5
Sozialkompetenz: 0 / 5
Selbstkompetenz: 0 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>- Nutritional Status Assessment and Analysis: Nutritional Status and Food Security; Assessing Nutritional Status;
- Vulnerability Assessment and Analysis: Vulnerability Definition; Vulnerability Assessment; Vulnerability Indicators;
- Availability Assessment and Analysis: Assessing Availability; Availability Indicators</td></tr>
<tr><td>Literatur</td><td>- Online Unterrichtsmaterialen EC/FAO (http://www.foodsec.org/web)
- Statistische Datenbanken FAO und USDA</td></tr>
<tr><td>Medienformen</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Links</td><td>- Begleitend zu den Themen werden aktuelle Arbeitsunterlagen und Übungsfragen im Passwortgeschützen LMS MOODLE unter http://www.hs-anhalt.de/ verfügbar gestellt.
- Belegarbeit beinhaltet analytischen Bericht zur Einschätzung der Nahrungssicherheit - Parameter eines Landes.
- Leistungsnachweis umfasst drei Statements und Teilnahme an drei Online Diskussionen zu entsprechenden Themenbereichen.
- Online Unterrichtsmaterialen sind im Rahmen EC/FAO-Programms „Food Security Information für die Aktion“ entwickelt und ständig aktualisiert.</td></tr>
</table>

Hygiene in Agricultural Production

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Kathleen Schlegel
Lehrende	Prof. Dr. Kathleen Schlegel
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	3.Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	-
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Klausur(90 Minuten)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>45h (60 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>150</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studierenden sind der Lage, die Hygiene im Bereich der landwirtschaftlichen Primärproduktion (vor allem der Tierproduktion) im Hinblick auf ein strategisch ausgerichtetes Tiergesundheitsmanagement zu bewerten, zu sichern und zu organisieren.
Sie sind durch ein entwickeltes Gesundheitsbewusstsein in der Lage, selbst kritische Situationen zu erkennen, zu bewerten und notwendige Maßnahmen abzuleiten. Die Studierenden sichern im vertikalen strukturierten Gesundheitsmanagement der Tierproduktion die einzelnen Komponenten und nutzen diese als Qualitätsfaktor für die Produktion.
Im Bereich der Futterproduktion sind die Studenten in der Lage, notwendige betriebliche Maßnahmen der Feld- und Hof-Hygiene umzusetzen und systematisch in einen betrieblichen Ablauf einzupassen.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 5 / 5
Sozialkompetenz: 4 / 5
Selbstkompetenz: 5 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>- Tiergesundheitslehre bei Rind und Schwein und Geflügel
- Einflussfaktoren auf die Gesundheit von Tier und Mensch
- Funktion von Abwehrmechanismen (Resistenz, Adaptation, Immunität)
- Prophylaxe im Sinne der Produktionssicherheit
- Tierseuchenbekämpfung und Biosicherheit
- Feld- und Hofhygiene im Bereich der Pflanzenproduktion
- Futterhygiene in der Grobfuttererzeugung</td></tr>
<tr><td>Literatur</td><td>- BUSCH, W. et. al.: Tiergesundheits- und Tierkrankheitslehre, 1. Auflage, Parey Verlag, Hamburg, 2003
- Fachzeitschriften: Tierärztliche Praxis; Praktischer Tierarzt
- ZUCKER et al. (2016): Kompendium der Tierhygiene, lehmanns-Verlag
- HOY et al. (2016): Nutztierhaltung und –hygiene, UTB-Verlag, Stuttgart</td></tr>
<tr><td>Medienformen</td><td>Moodekurs und Skripte</td></tr>
<tr><td>Links</td><td>-</td></tr>
</table>

Informations- und Handelssysteme

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Elena Kashtanova
Lehrende	Katja Heier
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	3. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	Grundlagen Betriebswirtschaftslehre
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Beleg mit Präsentation

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>22.5h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>127.5</td></tr>
<tr><td>Praktikum</td><td>22.5h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>22.5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studierenden verfügen über einen Überblick über ausgewählte Lösungen betriebswirtschaftlicher Standardsoftware.
Die vorgestellten Softwaresysteme können durch die Studierenden klassifiziert, beurteilt und verglichen werden.
Sie können mit Hilfe von Standardsoftware beispielhaft und eigenständig in Teams verschiedene Geschäftsprozesse im Bereich Logistik und Rechnungswesen entwickeln und abbilden, Entscheidungsprozesse vorbereiten, analysieren und bewerten, Abrechnungsprozesse unterstützen, durchführen und diskutieren.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 0 / 5
Methodenkompetenz: 0 / 5
Sozialkompetenz: 0 / 5
Selbstkompetenz: 0 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>Aktuelle Managementtrends der Informationsverarbeitung Definition, Bedeutung, Ziele, Aufgaben und Schwerpunkte von
- Enterprise Ressource Planning - Systemen
- Customer Relationship Management - Systemen
- Supply Chain Management - Systemen
- Business Intelligence - Systemen
- Handelsinformationssysteme Betriebswirtschaftliche Informationssysteme
- Standard- versus Individualsoftware
- Aufbau, Grundlagen, Anforderungen
- Funktionalitäten und Anwendungen
- Geschäftsprozesse in Handels- und Produktionsunternehmen unter Berücksichtigung des Rechnungswesens</td></tr>
</table>

Literatur	- Alpar, P. et. al.: Anwendungsorientierte Wirtschaftsinformatik. Strategische Planung, Entwicklung und Nutzung von Infor-mations- und Kommunikationssystemen, 5. Auflage, Vieweg Verlag, Wiesbaden, 2008 - Benz, J.; Hoeflinger, M.: Logistikprozesse mit SAP R/3 : Eine anwendungsbezogene Einfuehrung - Mit durchgehendem Fallbeispiel, Vieweg Verlag, Wiesbaden, 2005 - Frick, D. et. al.: Grundkurs SAP® ERP. Geschäftsprozessorientierte Einführung mit durchgehendem Fallbeispiel, Vieweg Verlag, Wiesbaden, 2008 - Maassen, A. et. al.: Grundkurs SAP R/3®. Lern- und Arbeitsbuch mit durchgehendem Fallbeispiel. Konzepte, Vorgehens-weisen und Zusammenhänge mit Geschäftsprozessen, 4. Auflage, Vieweg Verlag, Wiesbaden, 2006 - Patig, S.: SAP R/3 am Beispiel erklärt: eine Einführung in die Anwendungskomponenten MM, PP, SD und ihre Integration mit Hinweisen zur Durchführung von Lehrveranstaltungen, Lang Verlag, Frankfurt am Main, 2003 - Scheibler, J.: Vertrieb mit SAP, Galileo Press, Bonn, 2005 - Lehrskripte zu Vorlesungen und Übungen im LMS Moodle: http://www.hs-anhalt.de/moodle - Internetmaterial: http://www.sap.com/germany/index.epx
Medienformen	-
Links	-

International Trade and Finance

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Elena Kashtanova
Lehrende	Prof. Dr. Elena Kashtanova
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	2. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch/englisch
Zwingende Vorausssetzungen	Grundwissen Buchführung und Investitionsrechnung
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	Leistungsnachweis (s.u. weitere Anmerkungen)
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Beleg mit Präsentation

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Vorlesung</td><td>22.5h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>127.5</td></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>22.5h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>22.5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studierenden verstehen außenwirtschaftliche Vorgänge auf internationalen Agrar- und Lebensmittelmärkten und können diese in der Zielorientierung einer privatwirtschaftlichen Tätigkeit mit internationalem Bezug berücksichtigen.
Sie sind in der Lage, ein Risikomanagementkonzept für internationale Tätigkeit zu erstellen.
Sie haben Kenntnisse über umsatzorientierte und unternehmenswertorientierte Strategien der Unternehmen.
Die Studierenden sind fähig, einen umfassenden Business Plan für Auslandsgeschäft zu entwickeln, zu kontrollieren und kritisch zu beurteilen.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 0 / 5
Methodenkompetenz: 0 / 5
Sozialkompetenz: 0 / 5
Selbstkompetenz: 0 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>- Risiken in Außenhandel; Länderrisiken; Marktrisiken; Internationales Marketing und Markteintrittsstrategien
- Investition: internationale Finanzmärkte; Cash-Flow Konzept; Investitionsberechnungen (statische und dynamische Investitionsverfahren)
- Finanzierung: Risikoeinschätzung (CAPM, WACC), Internationale Besteuerung, Capital Budgeting
- Währungsrisiko: Prognose für Währungskurse, Währungsswap, Zinsarbitrage, Devisenoptionsgeschäfte
- Gestaltung der internationalen Handelsmodalitäten: internationales Kaufvertragswesen, Preiskalkulation, Lieferbedingungen, Zollabwicklung, Zahlungsbedingungen, Außenhandelsfinanzierung
- Aufbau eines Business Planes für internationale Tätigkeit.</td></tr>
<tr><td>Literatur</td><td>- Buckley, A. et. al.: Corporate Finance Europe, 1st Ed., London 1998 (or German Edition)
- Bleis, C.: Grundlagen Investition und Finanzierung, 3. Auflage, Oldenbourg Wissenschaftsverlag, München, 2011
- Hill, C. W. L.: International Business: Competing in the Global Marketplace 6/e, McGraw-Hil Colege, Boston, 2007
- Jahrmann, F.- U.: Außenhandel, Kiehl Friedrich Verlag, Ludwighafen, ab 2003
- Shippey, K.: Internationale Verträge, Deutscher Wirtschaftsdienst Verlag, Köln, 2000</td></tr>
<tr><td>Medienformen</td><td>-</td></tr>
</table>

Links	- Leitungsnachweis beinhaltet Ausarbeitung der unterrichtsbegleitenden Aufgabenstellungen. - Zielstellung der Belegarbeit: Erstellung und Vergleich zwei Business Pläne für ausländische Tätigkeit: Export und Direktinvestition im Agribusiness mit Einbezug von relevanten Land- und Markt- Chancen- und Risikoanalyse, Cash-Flow-Analyse, statische und dynamische Investitionsrechnung und Finanzierungskonzept. - Begleitend zu den Lehrveranstaltungen werden aktuelle Arbeitsunterlagen und zu lösende kapitelbezogene Übungsfragen im passwortgeschützen LMS MOODLE unter https://moodle.hs-anhalt.de verfügbar gemacht.

Logistik

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Ute Höper
Lehrende	Prof. Dr. Ute Höper
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	nur WiSe
Empfohlenes Fachsemester	3. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Klausur (90 Minuten)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>22.5h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>127.5</td></tr>
<tr><td>Praktikum</td><td>22.5h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>22.5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage,

• die logistischen Kernfunktionen eines Unternehmens – Beschaffung von Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen, Produktion, Distribution und Entsorgung – zu benennen und ihr Zusammenwirken innerhalb der betrieblichen Wertschöpfungskette zu erläutern;
• die Komplexität betrieblicher Entscheidungssituationen im strategischen Logistikmanagement zu analysieren und Logistiksysteme unter Einbeziehung digitaler Anwendungen an unternehmensindividuelle sowie unternehmensübergreifende Kontextfaktoren anzupassen;
• die Bedeutung verkehrslogistischer Fragestellungen für betriebliche Entscheidungsprozesse einzuschätzen und diese Einschätzung fachlich zu begründen;
• die Spezifikationen von Verkehrsprojekten und Verkehrsträgern entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu beschreiben und darauf aufbauend Vorschläge zur Optimierung nationaler und internationaler Logistikstrategien zu entwickeln;
• Vor- und Nachteile unterschiedlicher Logistiksysteme gegeneinander abzuwägen und daraus begründete Handlungsempfehlungen für komplexe logistische Entscheidungssituationen abzuleiten;
• anhand von Fallstudien praxisnahe Lösungsansätze zu ausgewählten logistischen Fragestellungen selbstständig zu erarbeiten und auf vergleichbare Herausforderungen der beruflichen Praxis zu übertragen;
• den Einfluss der Ressourcenökonomie sowie die Notwendigkeit nachhaltigen Wirtschaftens zu beurteilen und als handlungsleitende Parameter in die Gestaltung logistischer Prozesse zu integrieren.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 5 / 5
Methodenkompetenz: 4 / 5
Sozialkompetenz: 2 / 5
Selbstkompetenz: 3 / 5</td></tr>
</table>

Inhalte	• Beschaffungs-, Produktions-, Distributions- und Entsorgungslogistik • Ersatzteile- und Servicelogistik • Logistik-Controlling • City-Logistik • Strategisches (Logistik-) Management • Gestaltung und Konzeptualisierung von Logistiksystemen • Fallstudien und Anwendungsbeispiele
Literatur	Bei der angegebenen Literatur gelten jeweils die aktuellen Ausgaben. • Arnold, Dieter (Hrsg.): Handbuch Logistik, Springer Verlag, Berlin • Ehrmann, Harald: Logistik, Ludwigshafen (Rhein), Kiehl • Pfohl, Hans-Christian: Logistiksysteme: Betriebswirtschaftliche Grundlagen, Springer Verlag, Berlin • Günther, Hans-Otto, Tempelmeier, Horst: Produktion und Logistik, Springer Verlag , Berlin, Heidelberg • Heiserich, Otto-Ernst: Logistik: Eine praxisorientierte Einführung, Gabler Verlag, Wiesbaden • Ihde, B.; Goesta, B.: Transport, Verkehr, Logistik: gesamtwirtschaftliche Aspekte und einzel- wirtschaftliche Handhabung, Verlag Vahlen, München • Jünemann, Reinhardt; Beyer, Andreas: Steuerung von Materialfluss- und Logistiksystemen, Springer Verlag, Berlin • Martin, Heinrich: Transport- und Lagerlogistik, Vieweg, Braunschweig, Wiesbaden • Seifert, Dirk: Efficient Consumer Response, Rainer Hampp Verlag, München und Mering • Weber, Jürgen: Logistikkostenrechnung: Kosten-, Leistungs- und Erlösinformationen zur erfolgsorientierten Steuerung der Logistik, Springer Verlag, Berlin • Weber, Jürgen; Baumgarten, Helmut: Handbuch Logistik: Management von Material- und Warenflussprozessen, Schaeffer Poeschel, Stuttgart. • Studierende erhalten zudem aktuelle Hinweise auf vertiefende bzw. weiterführende Quellen.
Medienformen	-

Links	-

Precision Farming

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Uwe Knauer
Lehrende	Prof. Dr. Uwe Knauer
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	2. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Voraussetzungen	Keine (allerdings sind Grundkenntnisse aus der Pflanzenproduktion und Bodenkunde erwünschenswert)
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Klausur (90 Minuten)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>22.5h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>127.5</td></tr>
<tr><td>Praktikum</td><td>11.25h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>11.25</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>138.75 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studierenden haben einen Überblick über dieses neue Technologiefeld. Sie kennen die technischen Möglichkeiten, über Informationstechnologien den Betriebsmitteleinsatz in der Landwirtschaft noch effizienter und umweltgerechter zu gestalten. Die Studierenden sind in der Lage, einzelbetrieblich mögliche Ansatzstellen für dieses neue Management-Konzept zu identifizieren, Konzepte zu entwickeln und deren Kosten und Nutzen gegeneinander abzuwägen.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 0 / 5
Methodenkompetenz: 0 / 5
Sozialkompetenz: 0 / 5
Selbstkompetenz: 0 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>- Precision Farming Tools
- Ursachen und Messung der Variabilität: Ertragskartierung, Bodenscanner und Fernerkundung
- Konzepte der GPS - gestützten Bodenbeprobung bzw. Pflanzenanalyse
- Strategien zur variablen Dosierung von Betriebsmitteln
- Ökonomische Aspekte</td></tr>
<tr><td>Literatur</td><td>- Hufnagel, J. et. al.: Precision Farming KTBL-Schrift 419, Darmstadt, 2004
- Ludowicy, C. et. al.: Precision Farming-Handbuch für die Praxis, DLG Verlag, Frankfurt am Main, 2002
- Rösch, C.: Precision Agriculture, DLG Verlag, Frankfurt am Main, 2007
- Internetzugängliche aktualisierte Vorlesungsunterlagen des Dozenten</td></tr>
<tr><td>Medienformen</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Links</td><td>-</td></tr>
</table>

Projektmanagement

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Elena Kashtanova
Lehrende	Karsten Paditz
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	2. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch/englisch
Zwingende Vorausssetzungen	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	Leistungsnachweis (Referat), Teilnahmenachweis über 80 Prozent Teilnahme (TN80)
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Projekt mit Präsentation

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>22.5h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>127.5</td></tr>
<tr><td>Praktikum</td><td>22.5h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>22.5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studierenden sind in der Lage, als Projektmitarbeiter, Projektplaner oder Projektleiter zu agieren.
Sie können ein Projekt beschreiben, detailliert planen und den Projektfortschritt mit verschiedenen Instrumenten kontrollieren.
Die Studierenden verfügen über die Kenntnisse und Fertigkeiten, selbstständig einen Projektplan zu entwickeln, eine Aufwandsschätzung vorzunehmen und einen Netzplan zu zeichnen sowie eine Termin-, Einsatzmittel- und Kostenkontrolle vorzunehmen.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 0 / 5
Methodenkompetenz: 0 / 5
Sozialkompetenz: 0 / 5
Selbstkompetenz: 0 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>- Nutzen des Projektmanagements
- Definition eines Projektes, Projektgründung und Projektantrag
- Vornehmen einer Problemfeldanalyse
- Organisation des Projektes
- Projektplanung und Projektkontrolle
- Kommunikation und Projektdokumentation
- Projektabschluss und Projekt unterstützende Maßnahmen
Projekt:
Das erlernte Wissen zur Planung, Analyse und Kontrolle einer Projektaufgabe mit Einbezug von Projektmanagementinstrumente und Schlüsselkompetenzen im eine Projektgruppe umzusetzen</td></tr>
</table>

Literatur	Literatur/Arbeitsunterlagen: - Project Management Institute (Hrsg.): A Guide to the Project Management Body of Knowledge, 4. Auflage, Project Management Institute, ab 2008 - Goldratt, E.: Critical Chain, Gower Publishing Ltd, 1997 - Leach, L. P.: Critical Chain Project Management, 2. Edition, Artech House, 2005 - Gassmann, O.: Praxiswissen Projektmanagement: Bausteine-Instrumente-Checklisten. 1. Auflage, Carls Hanser Verlag, München, Wien, ab 2005 - Burghardt, M.: Einführung in Projektmanagement: Definition, Planung, Kontrolle, Publicis Corporate Publ., Erlangen, ab 2002 - Burghardt, M.: Projektmanagement: Leitfaden für die Planung, Überwachung und Steuerung von Entwicklungsprojekten, Publicis Corporate Publ., Erlangen, ab 2002
Medienformen	-
Links	- TN 80 - Ein Teil der Lehrveranstaltungen findet als Blockveranstaltung statt. - Begleitend zu den Lehrveranstaltungen sind aktuelle Arbeitsunterlagen und zu lösende kapitelbezogene Übungsfragen im passwortgeschützen LMS MOODLE unter http://www.hs-anhalt.de/ verfügbar.

Warenkunde und Qualität ausgewählter Lebensmittel

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Elena Kashtanova
Lehrende	Prof. Dr. Margot Dasbach, Robert Hanauska
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	3. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Voraussetzungen	Basiswissen Lebensmittellehre (z.B. Pflichtmodul Lebensmittellehre und Sensorik aus BA Ökotrophologie oder vergleichbare Module)
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	Leistungsnachweis, Teilnahmenachweis über 80 Prozent Teilnahme (TN80)
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Präsentation (p. P. ca. 40 min.; i. d. R. als Team zu einer vorgegebenen Lebensmittelgruppe: Historie, Technologie der Herstellung, Qualität, Gesundheitswert, Produktions- und Verbrauchsstatistiken, Trends, Kennzeichnung/ rechtliche Aspekte)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Vorlesung</td><td>11.25h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>116.25</td></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>22.5h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>22.5</td></tr>
<tr><td>Praktikum</td><td>11.25h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>11.25</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studierenden wissen über die Herstellung, Zusammensetzung und die Handelssorten der im Modul behandelten ausgewählten Lebensmittel Bescheid.
Sie sind in der Lage, aus wissenschaftlicher Sicht die Qualität dieser Lebensmittel zu beurteilen. Die Studierenden wissen über den richtigen, d. h. qualitätserhaltenden Umgang mit den behandelten Lebensmitteln Bescheid und sind in der Lage, entsprechende Maßnahmen in einem Unternehmen umzusetzen.
Sie kennen die Kennzeichnungsvorschriften dieser Lebensmittel und sind in der Lage, die Kennzeichnungselemente richtig zu verstehen und anderen Personen zu erläutern.
Sie sind dazu befähigt, in Unternehmen für eine rechtlich korrekte Produktkennzeichnung Sorge zu tragen. Die Studierenden sind über Produkt- und Verbrauchstrends in Bezug auf die behandelten Warengruppen informiert und somit in der Lage, in Unternehmen trendgemäße Produktentwicklungen zu initiieren bzw. neue Trends zu kreieren.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 0 / 5
Methodenkompetenz: 0 / 5
Sozialkompetenz: 0 / 5
Selbstkompetenz: 0 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>- Warensystematik der Lebensmittel
- Speisefette und -öle
- Kaffee-, Tee-, Kakaoerzeugnisse
- Alkoholische Getränke
- Alkoholfreie Erfrischungsgetränke
- Obst und Gemüse
jeweils: Historie, Handelssorten, Herstellung, Produktion/Verbrauch, Zusammensetzung, gesundheitliche Aspekte, Qualitätskriterien Qualitätsveränderungen, Qualitätserhaltung, Kennzeichnung/Recht</td></tr>
</table>

Literatur	- Löbbert, R. et. al.: Lebensmittel. Waren Qualität Trends, 4. Auflage, EUROPA Verlag, Haan-Gruiten, 2010 - Vreden, N.et. al.: Lebensmittelführer: Inhalte, Zusätze, Rückstände, 3. Auflage, Wiley-VCH Verlag, Weinheim, 2007 - sämtliche warenkundliche Bücher und Broschüren (große Vielfalt) - warenkundliche Informationen im Internet - Fachzeitschriften: Lebensmittelrundschau, Lebensmittelzeitung u.a. - Löbbert, Hanrieder: Lebensmittel-Wren, Qualitäten, Trends, 5. Auflage, 2013
Medienformen	-
Links	- Die Lehrveranstaltungen finden gemeinsam mit dem Studiengang Master Ökotrophologie statt. - Es besteht Anwesenheitspflicht. - Internationale MFA-Studenten führen als Prüfungsleistung eine Präsentation über ein typisches Lebensmittel / eine Lebensmittelgruppe aus ihrem Heimatland durch.

Weinbau

Modulverantwortliche	Prof. Dr. Elena Kashtanova
Lehrende	Dr. Klaus Epperlein
Fachbereich	LOEL
Veranstaltungsort	Bernburg
ECTS	5
Benotung	Die Benotung erfolgt auf der Grundlage der deutschen Notenskala von 1 bis 5. Näheres regeln die Allgemeinen Bestimmungen zu den Studien- und Prüfungsordnungen der Hochschule Anhalt.
Semesterwochenstunden	4 SWS
Angebotsfrequenz	-
Empfohlenes Fachsemester	3. Semester
Moduldauer	-
Modultyp	Wahlpflichtmodul
Lehrsprache	deutsch
Zwingende Vorausssetzungen	Keine
Empfohlene Voraussetzungen	-
Voraussetzung für die Zulassung zur Modulprüfung	-
Voraussetzung für die Vergabe von ECTS	Mündlich (30 Minuten) davon Vortrag (10 Minuten)

<table>
<tr><td>Modulstruktur</td><td>
<table>
<tr><th>Lehrform</th><th>Kontaktzeit</th><th>Selbststudium</th><th>Gesamt</th></tr>
<tr><td>Seminar/ Übung</td><td>22.5h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td>105h (einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung)</td><td>127.5</td></tr>
<tr><td>Praktikum</td><td>22.5h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)</td><td></td><td>22.5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Workload:</td><td>150 h</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Lernziele</td><td>Die Studierenden besitzen Grundkenntnisse zum Anbau der Weinrebe Vitis vinifera L. Sie besitzen Grundkenntnisse zur Herstellung von Maische, Most und Wein.
Die Studierenden kennen die Herstellungsprinzipien von Sonderformen (Sherry, Portwein) sowie die Möglichkeiten der Herstellung von Sekt. Sie wissen über deutsche und wichtige internationale
Weinanbaugebiete sowie über deutsche und internationale Rebsorten Bescheid.</td></tr>
<tr><td>Im Modul geförderte Kompetenzen</td><td>Fachkompetenz: 0 / 5
Methodenkompetenz: 0 / 5
Sozialkompetenz: 0 / 5
Selbstkompetenz: 0 / 5</td></tr>
<tr><td>Inhalte</td><td>- Geschichte des Weinbaus
- Rebzüchtung und Rebvermehrung
- Anlage und Pflege einer Rebanlage
- Düngung und Pflanzenschutz
- Wachstum, Entwicklung und Ernte
- Herstellung von Wein und Sekt
- Rebsorten und Weinbaugebiete</td></tr>
<tr><td>Literatur</td><td>- Farbatlas Rebsorten. 330 Sorten und ihre Weine. H. Ambrosi u.a., 2.,erweiterte Aufl.1998.330 S.
- Der Wein. L. Jakob, J. Hamatschek, G. Scholten. 10., überarbeitete Auflage. 1996, 383 S., 239 Abb.
- Der Winzer Band 1: Weinbau. E. Müller, H.-P. Lipps, O. Walg. 3., überarbeitete Auflage 2008. 608 S</td></tr>
<tr><td>Medienformen</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Links</td><td>Keine</td></tr>
</table>