

chule Anhalt
Hochschule Anhalt

Modulhandbuch

Masterstudiengang
Food and Agribusiness

Stand: 19.10.2011

I. Pflichtmodule

P01 - Landwirtschaftliche Erzeugung und Qualität.....	3
P02 - International Economics	4
P03 - Lebensmittelqualität und Hygiene.....	5
P04 - Food Technology and Quality	6
P05 - Management.....	8
P06 - Economics in Food Industry	9
P07 - Spezielles Lebensmittelmarketing	10
P08 - Economics in Agriculture	11
P09 - Produktentwicklung.....	12
P10 - Qualitäts- und Umweltmanagement.....	13
P11 - Methodenkompetenz	14
P12 - Masterthesis mit Kolloquium.....	15

II. Wahlpflichtmodule

W01 - Biotechnologie in der Pflanzen- und Tierproduktion	16
W02 - Ernährung und Gesundheit.....	18
W03 - Hygiene in Agricultural Production.....	19
W04 - Informations- und Handelssysteme	20
W05 - Logistik	21
W06 - Projektmanagement.....	22
W07 - Warenkunde und Qualität ausgewählter Lebensmittel.....	23
W08 - Arbeits- und Organisationspsychologie	24
W09 - Betriebshygiene in der Lebensmittelwirtschaft.....	25
W10 - Dienstleistungsmanagement	26
W11 - International Trade and Finance.....	27
W12 - Precision Farming.....	28
W13 - Umwelttoxikologie.....	29

P01 - Landwirtschaftliche Erzeugung und Qualität		Pflichtmodul
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. habil. Martin Wähler		
Dozent(en):	Prof. Dr. habil. Dieter Orzessek, Dr. Heiko Scholz, Prof. Dr. habil. Martin Wähler	
Semesterlage:	1. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesungen und Seminare	60 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch	
Prüfungsleistung:	Klausur 90 Minuten	(Anrechnung: 100 %)
Lernziele:		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Studenten 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. • 		
Inhalt:		
<u>Tierproduktion :</u>		
<ul style="list-style-type: none"> • Produktionsrichtungen und Produktionsgrundlagen • Erzeugung von Rohmilch, Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch sowie von Eiern, Schafhaltung • Qualitätskriterien und Einflussfaktoren auf Leistung und Qualität • Vermarktung und Absatzwege 		
<u>Pflanzenproduktion:</u>		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Kirchgeßner, M.: Tierernährung. DLG-Verlags-GmbH, 2004 • Jeroch/Flachowsky/Weißbach: Futtermittelkunde. Gustav Fischer Verlag, 1993 • Granz, E.: Tierproduktion. Verlag Paul Paray, 1990 • Fahr, D. v. Lengerken, G.: Milcherzeugung. Deutscher Fachverlag GmbH, 2003 • Siebeneicher, G.: Handbuch für den biologischen Landbau. Naturbuchverlag, 1993 • Kräußlich / Brem: Tierzucht und allgemeine Landwirtschaftslehre für Tiermediziner, Enke Verlag, 1997 • Kräußlich, H.: Tierzüchtungslehre. Verlag Eugen Ulmer, 1994 • Schmitt, F.: Handbuch Schweineproduktion. Verlags Union Agrar, 1989 • Pflanzliche Erzeugung (Band 1 und 2), Münster-Hiltrup: Landwirtschaftsverlag 1998 • Zeitschriften/Internet: Detaillierte Hinweise in der ersten Vorlesung • 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):		
keine		

P02 - International Economics		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova		Pflichtmodul
Dozent(en):	Prof. Dr. Elena Kashtanova	
Semesterlage:	1. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon:	
	Vorlesungen	40 h
	Seminare	20 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch/englisch	
Prüfungsleistung:	Klausur 90 Minuten	(Anrechnung: 100 %)
	Leistungsnachweis	
Lernziele:		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden sind fähig, die Globalisierungsprozesse des internationalen Warenaustausches mit Hilfe von Modellen zu analysieren. • Sie sind in der Lage, die Chancen, Probleme und Risiken des Agrarprotektionismus und der Liberalisierung des Weltagrarhandels unter den Bedingungen des Globalisierungsprozesses zu erkennen und beurteilen. Die Studierende können Beschaffenheit und Wesen regionaler Handelsblöcke sowie deren Wirkung auf den Welthandel differenziert und kritisch bewerten. • Die Studierenden sind fähig, den Einfluss der Geld- und Währungspolitik auf internationale Wirtschaft zu erklären. 		
Inhalt:		
<ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung des Weltagrarhandels und Agrarhandels. Bedeutung der Globalisierung: Industrieländer und Entwicklungsländer; internationale Organisationen WTO; Welt Bank; OECD. • Außenwirtschaftstheorie - ausgewählte Aspekte. Erklärung des Güteraustausches, Faktorausstattung: Das Heckscher-Ohlin-Theorem. "Terms of Trade". Neuere Ansätze der Außenhandelstheorie. • Grundlagen der Handelspolitik: Zolltheorie. Nichttarifliche Instrumente der Außenhandelspolitik. Theorie und Praxis der Zollunion. Fallstudie: Europäische Integration; Agrarprotektionismus und Agrarpolitik der EU. • Wirtschaftliches Wachstum und freier Außenhandel. • Devisenmarkt: Wechselkurs und Devisenmarkt. Weltwährungsordnung. Währungsrisiko und Währungsoperationen. Reale und nominale Wechselkurse. • Zahlungsbilanz, Zahlungsbilanzausgleich als Ziel der Wirtschaftspolitik. Wechselkursänderungen und Leistungsbilanz. Globale Währungskrisen. Der Internationale Währungsfond. 		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Siebert, H.: Außenwirtschaft. 7. Auflage. Lucius und Lucius, 2000 • Siebert, H.: Weltwirtschaft. Lucius and Lucius, 1997 • Borchert, M.: Außenwirtschaftslehre. Verlag Betriebswirtschaftslehre, 2000 • Hermann, R.; Kirschke, D.; Schmitz, M.: Landwirtschaft in der Weltwirtschaft. Verlag Alfred Strothe, 1998 • Krugmann, P., Obstfeld, M.: International economics. Theory and policy, 1998 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):		
Grundlagen Volkswirtschaftslehre		
Anmerkungen		
Leitungsnachweis beinhaltet:		
(1) Ausarbeitung der unterrichtsbegleitenden Hausaufgaben;		
(2) Präsentation über Weltmarkt der Agrarprodukte;		
(3) Eine schriftliche Belegarbeit mit Präsentation zu einem aktuellen Thema der Außenwirtschaft.		

P03 - Lebensmittelqualität und Hygiene		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. habil. Ulrike Kleiner		Pflichtmodul
Dozent(en):	Prof. Dr. habil. Ulrike Kleiner, Frau Carolin Kollowa-Mahlow	
Semesterlage:	1. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesungen	48 h
	Seminare	12 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch	
Prüfungsleistung:	Klausur, 90 Minuten	(Anrechnung: 100 %)
Lernziele:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 umzugehen. 		
Inhalt:		
<ul style="list-style-type: none"> • Qualitätssicherung und Lebensmittelhygiene • Rechtliche Forderungen zur Lebensmittelhygiene • Sorgfaltspflicht • Leitlinien für eine gute Hygienepraxis (Basishygiene) • Eigenkontrollen und HACCP • Auditierung und Lebensmittelstandards 		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
DIN EN ISO 22000 (2005)		
<ul style="list-style-type: none"> • Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit in der gesamten Lebensmittelkette.; Beuth: Berlin • Holzapfel, W. (Hrsg.) (2004), Lexikon der Lebensmittel-Mikrobiologie und –Hygiene; Hamburg: Behr´s... • K. Fehlhaber (Hrsg.); Handbuch der Lebensmittelhygiene. Grundwerk 2005, Loseblattsammlung. Hamburg: Behr´s... • W. Heeschen, J. Meyer, R. Zschaler (Hrsg.); Praxishandbuch. Lebensmittelhygiene - Recht. Grundwerk 2001, Loseblattsammlung. Hamburg: Behr´s... • J. Krämer (2007); Lebensmittel-Mikrobiologie. 5. Auflage; Stuttgart: Ulmer • H.-J. Sinell (2004); Einführung in die Lebensmittelhygiene. Pareys Studentexte Band 21. 4. Aufl.; Berlin, Hamburg: Parey • 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 zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen • Lebensmittelhygienerechts vom 8. August 2007;BGBl I, Nr. 39; 14. August 2007 • U. Kleiner: Aktuelles Skript "Lebensmittelqualität und Hygiene" 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):		
Grundlagenwissen Lebensmittelhygiene und Mikrobiologie (z. B. Module „Mikrobiologie“ und „Hygiene“ der Bachelorausbildung im Studiengang Ökotrophologie)		
Anmerkungen:		
Für die Zulassung zur Prüfung ist die Teilnahme an den Lehrveranstaltungen und Übungen Voraussetzung.		

P04 - Food Technology and Quality	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Wolfram Schnäckel	
Pflichtmodul	
Dozent(en):	Prof. Dr. Wolfram Schnäckel
Semesterlage:	1. Semester
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden
	davon: Vorlesungen, Seminare, Projektpräsentation 57 h
	Übungen 3 h
	Projektbearbeitung 30 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung: 60 h
Bewertung:	5 Credits
Sprache:	deutsch
Prüfungsleistung:	mündlich (30 min) (Anrechnung: 100 %)
Lernziele:	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 Maseaustauschprozesse 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. 	
Inhalt:	
<ul style="list-style-type: none"> • 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) • Maseaustauschprozesse (Grundlagen von Stoffübertragung und Maseaustausch; spezielle Maseaustauschprozesse - 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/Arbeitsunterlagen:

- Schnäckel, W.: Foliensammlung Lebensmitteltechnologie und Qualität. Bernburg 2008
- Tscheuschner, H. D.: Grundzüge der Lebensmitteltechnik. Behr's Verlag Hamburg 1996
- Ternes, W.: Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung. Behr's Verlag Hamburg 1994
- Heiss, R.: Lebensmitteltechnologie. Springer-Verlag Berlin Heidelberg New York 1996
- Bockhardt, H. D.; Güntzschel, P.; Poetschukat, A.: Grundlagen der Verfahrenstechnik für Ingenieure. Deutscher Verlag für Grundstoffindustrie GmbH Leipzig Stuttgart
- Schlüter, S.; Dunkhorst, P.: Qualitätsmanagement praxisgerecht einführen und weiterentwickeln. Behr's Verlag 2000

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Anmerkungen:

Es ist geplant, die Lehrveranstaltungen nicht in Form von reinen Vorlesungen abzuhalten. Lehrveranstaltungen sollen Diskussions- bzw. Kolloquiumscharakter haben, d. h. es ist unerlässlich, dass die Seminarteilnehmer über Grundlagenwissen zu den vorgegebenen Themen verfügen bzw. sich entsprechend auf die Lehrveranstaltungen vorbereitet haben. Durch den Lehrenden werden zu Beginn des Moduls Projektthemen ausgegeben, die nach ca. 4 Wochen Bearbeitungszeit vor der gesamten Seminargruppe im Rahmen der Seminare präsentiert werden.

P05 - Management		
Modulverantwortliche Lehrperson: Dr. habil. Wolfgang Neumann		Pflichtmodul
Dozent(en):	Dr. habil. Wolfgang Neumann	
Semesterlage:	1. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesung	30 h
	Übungen	30 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	Deutsch	
Prüfungsleistung:	Klausur, 90 Minuten	(Anrechnung: 100 %)
Lernziele:		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden erkennen, dass das Management für Erfolg und Misserfolg verantwortlich ist. • Sie sind befähigt, die Aufgaben, Verantwortung und Kompetenzen des Management auszugestalten und anzuwenden. • Die Studierenden sind in der Lage, die Dialektik der Organisation als System zu erfassen, Maßnahmen zur Systemstabilisierung anzuwenden und ganzheitliches Denken und Handeln zu praktizieren. • Sie haben Kenntnis über moderne internationale Führungssysteme und sind fähig, deren Elemente selbständig zu erarbeiten. • Die Studierenden können die Lehrinhalte an existierenden Unternehmen in einem Soll-Ist-Vergleich ganzheitlich abbilden, bewerten und optimieren. • Dabei erkennen die Studenten, das Hard- und Soft Facts in der Führung von Organisationen eine Einheit bilden. 		
Inhalt:		
<ul style="list-style-type: none"> • Das Unternehmen in einem globalen Umfeld • Management als Erfolgsfaktor • Unternehmen sind sozio-technische Systeme • Führungssysteme mit internationalen Anforderungen • Führungstätigkeit und Vorbildwirkung • Elemente der Führungstätigkeit im internationalen Business, einschließlich kultureller Anforderungen 		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Nayler, J.: Financial Times Professional Limited 1999 • Dessler, Gary: Leading People and Organizations in the 21st Century, Florida International University • Thommen, P.-J.: Managementorientierte BWL, Verlag AG, Zürich 2004, 7. Auflage • Steinmann, H., Schreyögg, G.: Management, Gabler 5. Auflage 2000 • Internationale Magazine und Zeitschriften, • Vorlesungsmanuskripte im Internet/Hompage 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):		
Betriebswirtschaftslehre		

P06 - Economics in Food Industry		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Wolfram Schnäckel		Pflichtmodul
Dozent(en):	Prof. Dr. Wolfram Schnäckel, Dr. Christina Harnisch	
Semesterlage:	2. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesungen und Seminare	57 h
	Übungen	3 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch	
Prüfungsleistung:	Hausarbeit mit Präsentation Leistungsnachweis	(Anrechnung: 100 %)
Lernziele:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 		
Inhalt:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Fuchs, H.: Betriebsführung im Fleischergewerbe. Frankfurt am Main: Deutscher Fachverlag, 1986 • Fuchs, H.; Fuchs, M.: Grundwissen der Kalkulation. Bd. 1-3. Frankfurt am Main: Deutscher Fachverlag, 1993 • Hilse, G.; Seuß, I.; Linke H. u. a.: Fleischwaren Handbuch. Hamburg: Behr's-Verlag, 1988 • Hetzner, E.: Handbuch Milch. Lose Blattsammlung. Hamburg: Behr's-Verlag, 1992 • Nickel, O.: Die Deutsche Milchbranche im EG Binnenmarkt. Hamburg: Behr's-Verlag, 1991 • Statistische Jahrbücher der FAO (letzte Jahrgänge) bzw. www.fao.org • Aktuelle ZMP - Marktberichte • Norm DIN 69910 - Wertanalyse • v. d. Poel, P. W.; Schiweck, H.; Schwartz, T.: Zuckertechnologie. Berlin: Verlag Dr. A. Bartens KG, 1998 • Zuckerwirtschaft 2001. Zuckerwirtschaftliches Taschenbuch. Berlin: Verlag Dr. A. Bartens • Schuhmann, P.: Die Erzeugung von Kartoffeln zur industriellen Verarbeitung. Bergen: Buchedition Agrimedia GmbH, 1999 • Daten und Fakten 2002. Bonn: Verband Deutscher Mühlen, 2002 • Amend, T.: Handbuch Backwaren. Hamburg: Behr's-Verlag, 1996 • Fachzeitschriften der Branchen • url-Adressen: Verbände, Organisationen, Unternehmen der Branchen 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):		
Modul „Lebensmitteltechnologie und Qualität“		

P07 - Spezielles Lebensmittelmarketing		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Ute Höper-Schmidt		Pflichtmodul
Dozent(en):	Prof. Dr. Ute Höper-Schmidt	
Semesterlage:	2. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesungen	36 h
	Seminare	24 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch	
Prüfungsleistung:	Klausur 90 Minuten	(Anrechnung: 100 %)
Lernziele:		
Die Studierenden kennen Marketing als ein marktorientiertes, Absatz förderndes Managementsystem.		
Die Studierenden besitzen die Fähigkeit, die Instrumente des Marketings (Produktpolitik, Preispolitik, Distributionspolitik und Kommunikationspolitik) im Lebensmittelbereich ausgehend von spezifischen Zielsetzungen des Managements einzusetzen.		
Die Studierenden sind in der Lage, Marketingkonzepte zu entwickeln und bestehende Konzepte zu beurteilen.		
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.		
Inhaltliche Schwerpunkte:		
Konsumverhalten als Ausgangspunkt von Marketingaktivitäten.		
Marketinginformationen - Marketingforschung.		
Marketingkonzepte und 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.		
Fallbeispiele des Lebensmittel- und Agrarmarketings - Aktuelle Entwicklungen.		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Becker, J.: Marketing-Konzeption, München, letzte Auflage. • Kroeber-Riel, W., Weinberg, P.: Konsumentenverhalten, München, letzte Auflage. • Kotler/Bliemel: Marketing-Management, Poeschel Verlag, Stuttgart, 2001. • Kuhlmann, F.: Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft, DLG Verlag, Frankfurt am Main, 2003 . • Meffert, H.: Marketing - Grundlagen marktorientierter Unternehmensführung, Wiesbaden, letzte Auflage. • Nieschlag, R., Dichtl, E., Hörschgen, H.: Marketing, Berlin, letzte Auflage. • Strecker, O., Reichert, J., Pottebaum, P.: Marketing in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Frankfurt am Main, letzte Auflage. • Wagner, P.: Marketing in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, 2000. • Weiss, Chr.: Marketing, Kiehl Verlag, Ludwigshafen, 2004. 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine		

P08 - Economics in Agriculture		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. habil. Dieter Orzessek		Pflichtmodul
Dozent(en):	Prof. Dr. habil. Dieter Orzessek, Dr. Heiko Scholz	
Semesterlage:	2. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesungen/Übungen	60 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch	
Prüfungsleistung:	mündlich, 30 Minuten	(Anrechnung: 100 %)
Lernziele:		
Die Studenten sind in der Lage, biologisch-zootechnische/agrotechnische und ökonomische Zusammenhänge zu erkennen sowie methodisch-theoretische Analysen und Kalkulationen im Sinne von Teil und Vollkostenrechnungen vorzunehmen und entsprechende Wertungen zu treffen.		
Inhaltliche Schwerpunkte:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Leiber, F.: Landwirtschaftliche Betriebslehre. Verlag Paul-Parey, 1984 • Reisch / Zeddis: Einführung in die landwirtschaftliche Betriebslehre, Allgemeiner und spezieller Teil, Verlag Eugen Ulmer, 1989 • Rost, D. et al.: Betriebswirtschaftliche Entscheidungen in Agrarunternehmen. Agrimedia GmbH, 2001 • Odening / Bockelmann: Agrarmanagement. Eugen Ulmer Verlag, 2000 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):		
Modul „Landwirtschaftliche Erzeugung und Qualität“		

P09 - Produktentwicklung		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Gerhard Igl		Pflichtmodul
Dozent(en):	Dr. Karsten Paditz, Dipl.- Jurist E. Wetzel	
Semesterlage:	3. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesungen	30 h
	Seminare, Projektbearbeitung in der Gruppe	30 h
	Selbststudium, indiv. Projektbearbeitung und Prüfungsvorbereitung	90 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch	
Prüfungsleistung:	Klausur, 90 Minuten	(Anrechnung: 100 %)
	Leistungsnachweis	
Lernziele:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 		
Inhalt:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Bruns, W. et al.: Produktentwicklung Lebensmittel und Innovationen. Hamburg: Behr's • Rutloff, H.: Industrielle Enzyme. Hamburg: Behr's • Scherz, H.: Hydrokolloide : Stabilisatoren, Dickungs- und Geliermittel in Lebensmitteln. Hamburg: Behr's • Tegge, G.: Stärke und Stärkederivate. Hamburg: Behr's 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):		
Modul „Allgemeine Lebensmitteltechnologie“ aus BA Ökotrophologie oder vergleichbare lebensmitteltechnologischer Grundkenntnisse aus anderen Studiengängen		

P10 - Qualitäts- und Umweltmanagement		Pflichtmodul
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Gerhard Igl		
Dozent(en):	Prof. Dr. Gerhard Igl, Dr. Wolfgang Sieber	
Semesterlage:	3. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesung	40 h
	Seminar	12 h
	Praktika	8 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch	
Prüfungsleistung:	Klausur, 90 Minuten	(Anrechnung: 100 %)
Lernziele:		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden wissen über Anforderungen, Möglichkeiten und Grenzen des Qualitäts- und Umweltmanagements Bescheid; • Die Studierenden sind in der Lage, wichtige Vorgabe- und Nachweisdokumente für das Qualitäts und Umweltmanagement zu erstellen, zu ändern und zu verwalten; • Die Studierenden sind in der Lage, spezifische Methoden des Qualitäts- und Umweltmanagement zu konzipieren und anzuwenden; • Die Studierenden wissen über juristische Aspekte und Konsequenzen des Qualitäts- und Umweltmanagements Bescheid • Die Studierenden 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, wesentliche Inhalte eines HACCP-Konzeptes zu erarbeiten. 		
Inhalt:		
<ul style="list-style-type: none"> • Juristische Aspekte des Qualitätsmanagements • Organisation und Aufgabenverteilung im Qualitätsmanagement • Systeme der Qualitätssicherung/des Qualitätsmanagements • Qualitätsmanagement in der Liefererbeziehung (QS-Vereinbarungen, Spezifikationen, Lieferantenbewertungssysteme...) • Qualitätsmanagement in der Kundenbeziehung (Kundenkommunikation, Produktspezifikationen...) • HACCP • Inhaltliche Anforderungen ISO 14001, weitere internat. Normen mit umweltrelevanten Forderungen • Umweltaspekte als wesentliche Grundlage eines UMS, Ermittlung und Wesentlichkeitsbewertung, Maßnahmeplanung • Rechtskonformität als essentielles Ziel eines UMS • Techniken des betrieblichen Umweltschutzes im Agrar- und Ernährungsbereich • Etablierung und Umsetzung eines UMS • Auditierung, Zertifizierung, Validierung eines UMS 		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Meyer, R.: Nahrungsmittelqualität der Zukunft, Deutscher Fachverlag 2004 • Ensthaler, J./Füßler, A./Nuissl, D.: Juristische Aspekte des Qualitätsmanagements, Springer-Verlag 2002 • Baumast, A./Pape, J. (Hrsg.): Betriebliches Umweltmanagement, 2. Aufl., Ulmer 2003 • Spiller, E. A. (Hrsg.): Agrar-Öko-Audit, DLG-Verlag 2002 • Ganse, J./Gasser, V./Jasch, A.: Öko-Audit-Umweltzertifizierung, Murmann-Verlag 1997 • Ensthaler, J./Füßler, A./Gessmann-Nuissl, D.: Umweltauditgesetz, EMAS-Verordnung, 2. Aufl., Schmidt-Verlag 2002 • Zusätzlich: Skripte mit Aufgaben zur Lernerfolgskontrolle 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):		
Modul Qualitätsmanagement aus anderen Studiengängen		
Anmerkungen:		
Ein Teil der Lehrveranstaltung (30 Lehrstunden) findet als Blockveranstaltungen statt.		

P11 - Methodenkompetenz		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova		Pflichtmodul
Dozent(en):	Lehrende im Masterstudiengang Food and Agribusiness	
Semesterlage:	2./3. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 15 Lehrstunden	
	davon: Vorlesung, Seminar	15 h
	Selbststudium	135 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch /englisch	
Prüfungsleistung:	Hausarbeit mit Präsentation (Anrechnung: 100 %)	
Lernziele:		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden sind in der Lage, aus einer wissenschaftlichen Problemstellung eigenständig Forschungsfragen abzuleiten und zu formulieren; • Die Studierenden 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; • Die Studierenden 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; • Die Studierenden 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. 		
Inhaltliche Schwerpunkte:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Popper, K. R.: Wissenschaftslehre in entwicklungstheoretischer und in logischer Sicht. Alles Leben ist Problemlösen. Über Erkenntnis, Geschichte und Politik, München 2007; • Rossig, W.E., Prätisch, J.: Wissenschaftliches Arbeiten, 6. Aufl., Weyhe 2006; • Franck, N., Stary, J.: Die Technik wissenschaftlichen Arbeitens. Eine praktische Anleitung (Taschenbuch), 14. Aufl., Stuttgart 2007 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine		
Weitere Anmerkungen (Information für Studierende):		
Die Projekthemen werden zu Beginn des 2. Semesters bekannt gegeben.		

P12 - Masterthesis mit Kolloquium		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova		Pflichtmodul
Dozent(en):	Lehrende im Masterstudiengang Food and Agribusiness	
Semesterlage:	4. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 900	
	Davon: Selbststudium/Prüfungsvorbereitung	900
Bewertung:	30 Credits	
Sprache:	deutsch /englisch	
Prüfungsleistung:	Masterarbeit (15% der Masterendnote); Kolloquium (5% der Masterendnote)	
Lernziele:		
<p>Mit der Masterarbeit stellt die Studentin bzw. der Student seine Fähigkeit 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 beweist die Studentin bzw. der Student, dass sie bzw. er in der Lage ist, wissenschaftliche Erkenntnisse und eigene Ergebnisse in Vortragsform, unterstützt mit modernen Mitteln, vorzutragen und in einem wissenschaftlichen Disput inhaltlich und methodisch überzeugend zu kommunizieren.</p>		
Inhaltliche Schwerpunkte:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Themenabhängige Nutzung, eigenverantwortliche Recherche mit besonderer Schwerpunktsetzung bei wissenschaftlichen Zeitschriftenaufsätzen 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):		
Studieninhalte des 1. - 3. Fachsemesters Master Food and Agribusiness		
Weitere Anmerkungen (Information für Studierende):		
Vgl. Prüfungsordnung des Studienganges, bes. §§ 22 -24		

W01 - Biotechnologie in der Pflanzen- und Tierproduktion		Wahlpflichtmodul
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr.habil. Martin Wähler		
Dozent(en):	Prof. Dr. habil. Martin Wähler	
Semesterlage:	1./3. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesung	40 h
	Übungen	20 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch/ englisch	
Prüfungsleistung:	mündlich, 30 Minuten	(Anrechnung: 100 %)
	Leistungsnachweis	
Lernziele:		
<ul style="list-style-type: none"> Die Studierenden können auf der Basis ihrer Kenntnisse über Züchtungstechniken und Züchtungstechnik assoziierte Verfahren, Methoden der Reproduktionsbiotechnik, der Molekulargenetik, der Gentechnik beurteilen. Die Studierenden sind in der Lage, moderne Methoden der Züchtung, der Leistungsentwicklung zu bewerten, Anwendungsfelder zu erkennen im Sinne der Leistungsentwicklung, der Tiergesundheitsvorsorge und der Qualitätsgarantie. 		
Inhalt:		
1. Pflanze		
<ul style="list-style-type: none"> 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, Polyploidie, 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, etwas 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		
<ul style="list-style-type: none"> 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 Tierzucht: Leistungsprüfung, Selektionskriterien, Selektionsfortschritt, Generationsintervall, öffentliche Akzeptanz, Embryonengesetz 		
2.2. Molekularbiologie (Gentechnik)		
<ul style="list-style-type: none"> 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), Quantitative Trait Loci (QTL), Leistungsentwicklung, Gentechnik (GT) in der dritten Welt, Gentechnikgesetz 		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> Brown: Gentechnologie für Einsteiger. Kräußlich; Brem: Tierzucht und Allgemeine Landwirtschaftslehre für Tiermediziner. Brem; Kräuslich; Stranzinger: Experimentelle Genetik in der Tierzucht. 		

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):

Zoologie, Genetik, Zellbiologie

W02 - Ernährung und Gesundheit		Wahlpflichtmodul
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Dr. habil. Markus Seewald		
Dozent(en):	Prof. Dr. habil. Markus Seewald	
Semesterlage:	1./3. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesung	30 h
	Seminar	30 h
	Projekt	50 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	40 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch / englisch	
Prüfungsleistung:	mündlich, 20 Minuten	(Anrechnung: 100 %)
	Leistungsnachweis	
Lernziele:		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden besitzen grundlegendes Wissen über ernährungsphysiologische und ernährungsmedizinische Sachverhalte. • Die Studierenden erkennen, dass alle Produktionsparameter sowie die gesamten Wege der Lebensmittel zu den Verbrauchern, maßgeblich die Qualität der Ernährung beeinflussen. • Die Studierenden sind in der Lage, wichtige grundlegende Aspekte der Humanernährung in ihre Entscheidungsfindungen zu integrieren. 		
Inhalt:		
<ul style="list-style-type: none"> • Innerhalb dieses Moduls wird grundlegendes Wissen über Energiehaushalt, die Hauptnährstoffe Kohlenhydrate, Fette und Proteine sowie die Mineralstoffe und Mikronährstoffe vermittelt. • Weiterhin werden Inhalte zu wichtigen Begleitsubstanzen wie Ballaststoffe und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe thematisiert. • Der direkte Zusammenhang zwischen der Qualität und der Qualitätsbeeinflussung von Lebensmitteln und der gesunden Ernährung, wird herausgearbeitet. 		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Ketz, H. A.: Grundriss der Ernährungslehre. Steinkopf Verlag Darmstadt • Suter, P. M.: Checkliste Ernährung. Thieme Verlag • Schlieper, C. A.: Ernährung heute. Dr. Felix Büchner - Handwerk und Technik 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine		

W03 - Hygiene in Agricultural Production		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. habil. Martin Wähler		Wahlpflichtmodul
Dozent(en):	Prof. Dr. habil. Martin Wähler	
Semesterlage:	1./3. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesung	60 h
	Projekt	30 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	60 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch	
Prüfungsleistung:	Klausur, 90 Minuten	(Anrechnung: 100 %)
Lernziele:		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden sind der Lage, die Hygiene im Bereich der landwirtschaftlichen Primärproduktion (Tierproduktion) im Hinblick auf ein strategisch ausgerichtetes Tiergesundheitsmanagement zu bewerten, zu sichern und zu organisieren. • Die Studierenden 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. 		
Inhalt:		
<ul style="list-style-type: none"> • Tiergesundheitslehre bei Rind und Schwein • Einflussfaktoren auf die Gesundheit von Tier und Mensch • Funktion von Abwehrmechanismen (Resistenz, Adaptation, Immunität) • Prophylaxe im Sinne der Produktionssicherheit • Tierseuchenbekämpfung 		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Busch; Methling; Amselgruber: Tiergesundheits- und Tierkrankheitslehre • Zeitschriften: Tierärztliche Praxis; Praktischer Tierarzt 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):		
Grundkenntnisse der Tiergesundheitslehre und Tierhygiene, Zoologie		

W04 - Informations- und Handelssysteme		Wahlpflichtmodul
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Corinna Lang		
Dozent(en):	Prof. Dr. Corinna Lang	
Semesterlage:	1./3. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesung	30 h
	Präsenzübungen	30 h
	selbstständige Übungen, Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch	
Prüfungsleistung:	Klausur, 90 Minuten	(Anrechnung: 50 %)
	Beleg	(Anrechnung: 50 %)
Lernziele:		
Die Studierenden verfügen über einen Überblick über ausgewählte Lösungen betriebswirtschaftlicher Standardsoftware. Sie können mit Hilfe von Standardsoftware beispielhaft verschiedene Geschäftsprozesse im Bereich Logistik (z. B. Einkauf, Angebotsvergleich, Produktion und Verkauf) abbilden, Entscheidungsprozesse vorbereiten, Abrechnungsprozesse unterstützen bzw. durchführen.		
Inhalt:		
<ul style="list-style-type: none"> • E-Commerce, E-Business, E-Learning (Begriffe, Informationsquellen, Komponenten, Stand, Strategien, Geschäftsmodelle, Anforderungen) • Betriebswirtschaftliche Standardsoftware(Grundlagen, Anwendungssysteme und ihre Funktionalitäten, Abbildung verschiedener Geschäftsprozesse insbesondere in der Logistik) 		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Benz, J.; Hoeflinger, M.: Logistikprozesse mit SAP R/3 : Eine anwendungsbezogene Einfuehrung - Mit durchgehendem Fallbeispiel; Wiesbaden : Vieweg, 2005 • Maassen A.; Schoenen, M.; Werr, I.: Grundkurs SAP R/3: Lern- und Arbeitsbuch, Wiesbaden : Vieweg, 2005 • 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, Frankfurt am Main [u.a.]: Lang, 2003 • Scheibler, J.: Vertrieb mit SAP, Galileo Press, Bonn, 2005 • www.sap.de 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):		
Grundlagen Betriebswirtschaftslehre		
Anmerkungen:		
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Ein Teil der Lehrveranstaltung findet als Blockveranstaltungen statt.		

W05 - Logistik		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Ute Höper-Schmidt		Wahlpflichtmodul
Dozent(en):	Prof. Dr. Ute Höper-Schmidt	
Semesterlage:	1./3. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesung	60 h
	Übungen	20
	Kurzreferat	10 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	60 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch	
Prüfungsleistung:	Klausur, 90 Minuten	(Anrechnung: 100 %)
Lernziele:		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen die logistischen Funktionen eines Unternehmens sowohl hinsichtlich der Beschaffung von Rohstoffen, Hilfs- und Betriebsstoffen als auch in Bezug auf die Produktion, die Distribution und die Entsorgung. • Anhand von Fallstudien können die Studierenden Lösungsmöglichkeiten zu ausgewählten logistischen Fragestellungen erarbeiten. Sie sind in der Lage, auftretende Probleme in der Praxis eigenständig zu bearbeiten. • Die Studierenden wissen um die Bedeutung verkehrslogistischer Fragestellungen und deren Bedeutung für die Betriebe. • Die Studierenden kennen die Spezifikationen von Verkehrsprojekten und können Aussagen über die Optimierung nationaler und internationaler Beschaffungsstrategien vornehmen. 		
Inhalt:		
<ul style="list-style-type: none"> • Beschaffungslogistik • Produktionslogistik • Distributionslogistik • Entsorgungslogistik • Ersatzteile- und Servicelogistik • Logistik-Controlling • City-Logistik • Internationales Beschaffungsmanagement 		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Arnold, Dieter (Hrsg.): Handbuch Logistik, Springer Verlag, Berlin, letzte Auflage. • Ehrmann, Harald: Logistik, 2. überarbeitete Auflage, Ludwigshafen (Rhein), Kiehl, 1999. • Pfohl, Hans-Christian: Logistiksysteme: Betriebswirtschaftliche Grundlagen, Springer Verlag, Berlin, 2000. • Günther, Hans-Otto, Tempelmeier, Horst: Produktion und Logistik, 5. verbesserte Auflage, Springer Verlag, Berlin, Heidelberg, 2003. • Heiserich, Otto-Ernst: Logistik: Eine praxisorientierte Einführung, 2. überarbeitete und erweiterte Auflage, Gabler Verlag, Wiesbaden 2000. • Ihde, B.; Goesta, B.: Transport, Verkehr, Logistik: gesamtwirtschaftliche Aspekte und einzelwirtschaftliche Handhabung, Verlag Vahlen, München, 2001. • Jünemann, Reinhardt; Beyer, Andreas: Steuerung von Materialfluss- und Logistiksystemen, Springer Verlag, Berlin, letzte Auflage. • Martin, Heinrich: Transport- und Lagerlogistik, 3. überarbeitete und erweiterte Auflage, Vieweg, Braunschweig, Wiesbaden, 2000. • Seifert, Dirk: Efficient Consumer Response, 3. erweiterte Auflage, Rainer Hampp Verlag, München und Mering, 2004. • Weber, Jürgen: Logistikkostenrechnung: Kosten-, Leistungs- und Erlösinformationen zur erfolgsorientierten Steuerung der Logistik, Springer Verlag, Berlin, 2002. • Weber, Jürgen; Baumgarten, Helmut: Handbuch Logistik: Management von Material- und Warenflussprozessen, Schaeffer-Poeschel, Stuttgart, 1999. • Folienmaterial 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine		

W06 - Projektmanagement		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova		Wahlpflichtmodul
Dozent(en):	Dr. Peter Wendt, Prof. Dr. Elke Leeds	
Semesterlage:	1./2./3. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesungen	32 h
	Seminar	16 h
	Projektpräsentation	12 h
	Seminarvorbereitung	14 h
	Projektbearbeitung	16 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	60 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch	
Prüfungsleistung:	Klausur, 90 Minuten	(Anrechnung: 50 %)
	Projekt mit Präsentation	(Anrechnung: 50 %)
	Leistungsnachweis	
Lernziele:		
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.		
Inhalt:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Praxisnahe Übungen 		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Gassmann, O.: Praxiswissen Projektmanagement: Bausteine-Instrumente-Checklisten. 1. Auflage, München, Wien, Hanser, 2005 • Burghardt, M.: Einführung in Projektmanagement: Definition, Planung, Kontrolle, Abschluss. 4. überarbeitete und erweiterte Auflage. Erlangen, Publicis Corporate Publ., 2002 • Burghardt, M.: Projektmanagement: Leitfaden für die Planung, Überwachung und Steuerung von Entwicklungsprojekten. 6. wesentlich überarbeitete und erweiterte Auflage Erlangen, Publicis Corporate Publ., 2002 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine		
Anmerkungen:		
Ein Teil der Lehrveranstaltungen wird als Blockveranstaltung stattfinden		

W07 - Warenkunde und Qualität ausgewählter Lebensmittel		Wahlpflichtmodul
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Dietlind Hanrieder		
Dozent(en):	Prof. Dr. Dietlind Hanrieder	
Semesterlage:	1./3. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesung	12 h
	stud. Präsentationen mit Diskussion, ggf. Ergänzungen durch die Lehrperson, Videovorführungen	48 h
	Selbststudium ((Literaturrecherchen, Vorbereitung der Präsentationen, Nachbereitung der Lehrveranstaltungen)	90 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch	
Prüfungsleistung:	Präsentation	(Anrechnung: 100 %)
	Leistungsnachweis	
Lernziele:		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden wissen über die Herstellung, Zusammensetzung und die Handelssorten der im Modul behandelten ausgewählten Lebensmittel Bescheid. • Die Studierenden sind in der Lage, die Qualität dieser Lebensmittel richtig zu beurteilen. • Die Studierenden wissen über den richtigen, d. h. qualitätserhaltenden Umgang mit den behandelten Lebensmitteln Bescheid. • Die Studierenden kennen die Kennzeichnungsvorschriften dieser Lebensmittel und sind in der Lage, die Kennzeichnungselemente richtig zu verstehen und anderen Personen zu erläutern. • Die Studierenden sind über Produkt- und Verbrauchstrends in Bezug auf die behandelten Warengruppen informiert. 		
Inhalt:		
<ul style="list-style-type: none"> • Warensystematik der Lebensmittel • Speisefette und -öle • Kaffee-, Tee-, Kakaoerzeugnisse • Alkoholische Getränke • Alkoholfreie Erfrischungsgetränke • Obst und Gemüse <p>→ jeweils: Handelssorten, Herstellung, Zusammensetzung, Qualitätskriterien, Qualitätsveränderungen, Qualitätserhaltung, Kennzeichnung</p>		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Löbber/ Hanrieder / Berges / Beck: Lebensmittel Waren Qualitäten Trends, EUROPA-Verlag, Haan-Gruiten • Vollmer / Jost / Schenker / Sturm / Vreden: Lebensmittelführer, Teil 1 und 2. Georg- Thieme-Verlag, Stuttgart • sämtliche warenkundlichen Bücher und Broschüren (große Vielfalt) • warenkundliche Informationen im Internet • Fachzeitschriften (z. B. Lebensmittelrundschau, Lebensmittelzeitung) 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine		
Anmerkungen:		
Die Lehrveranstaltungen finden gemeinsam mit dem Studiengang Master Ökotrophologie statt.		
Es besteht Anwesenheitspflicht (siehe LNW).		
Ausländische MFA-Studenten führen als Prüfungsleistung eine Präsentation über ein typisches Lebensmittel / eine Lebensmittelgruppe aus ihrem Heimatland durch.		

W08 Arbeits- und Organisationspsychologie		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Gerhard Igl		Wahlpflichtmodul
Dozent(en):	Dipl.- Psych. Jacob Möbius	
Semesterlage:	2. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesungen	60 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch	
Prüfungsleistung:	Klausur, 90 Minuten	(Anrechnung: 100 %)
Lernziele:		
<ul style="list-style-type: none"> • die Studierenden kennen die Kommunikationsprozesse in Organisationen • sie kennen die wichtigsten gruppendynamischen Prozesse in Organisationen • sie erkennen den Einfluss des Führungsverhaltens auf die Leistungsbereitschaft der Mitarbeiter • sie besitzen Basiswissen im Bereich der Arbeitsplatzanalyse und Arbeitsgestaltung • sie sind mit wesentlichen Merkmalen und Methoden der Personalauswahl, -beurteilung und -entwicklung vertraut 		
Inhaltliche Schwerpunkte:		
<ul style="list-style-type: none"> • Belastung und Beanspruchung am Arbeitsplatz • Grundlagen der Arbeitsanalyse und Arbeitsgestaltung • Organisationsdiagnose und Organisationsentwicklung • Veränderungsprozesse in Organisationen • Kommunikationsprozesse in Organisationen • Führung von Individuen und Gruppen • Anforderungsanalysen • Ziele und Strategien der Personalauswahl • Personalbeurteilung und Personalentwicklung 		
Literatur/ Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Nederlinger, F.W. ,Blickle, G. ,Schaper,N. (2008). Arbeits- und Organisationspsychologie. Springer. 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine		

W09 - Betriebshygiene in der Lebensmittelwirtschaft		Wahlpflichtmodul
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. habil. Ulrike Kleiner		
Dozent(en):	Prof. Dr. habil. Ulrike Kleiner	
Semesterlage:	2. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesung	48 h
	Seminar/Übungen	12 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch	
Prüfungsleistung:	Klausur, 90 Minuten	(Anrechnung: 100 %)
Lernziele:		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über Wissen auf dem Gebiet der Hygiene- und Lebensmittelwissenschaften, Schwerpunkt Betriebshygiene in der Lebensmittelwirtschaft. • Die Studierenden sind in der Lage, Wissen zur Betriebshygiene in der Lebensmittelbranche mit den Schwerpunkten Reinigung und Desinfektion sowie Schädlingsbekämpfung umzusetzen. • Weiterhin haben sie Fähigkeiten zur Aufstellung von Reinigungs- und Desinfektionsplänen, Durchführung und Auswertung von Hygienekontrollen erworben. 		
Inhalt:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • U. Kleiner, J. Mayer. und J. Merdian (2004): Erfolgsberater GV. Praxisleitfaden Reinigung und Desinfektion. 1. Auflage; Hamburg: Behr's • T. Reiche und J. Mayer: Hygiene in Großküchen. Loseblattsammlung. Grundwerk 1996; Hamburg: Behr's • D. Strauch; R. Böhm (2002): Reinigung und Desinfektion in der Nutztierhaltung und in der Veredlungswirtschaft. 2. Auflage; Stuttgart: Enke • Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29.04.2004 (Amtsblatt der EG, L 226/1; 25.06.2004) • K.-H. Wallhäußer(1995): Praxis der Sterilisation, Desinfektion – Konservierung - Keimidentifizierung - Betriebshygiene. 5. Auflage; Stuttgart: Thieme • G. Wildbrett (Hrsg.) (2005): Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittelindustrie. 2. Auflage; Hamburg: Behr's (2006) • Lebensmittelhygiene. Normen, Verordnungen. 3. Auflage; Berlin: Beuth • U. Kleiner: Aktuelles Skript "Betriebshygiene" 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):		
Grundlagenwissen Lebensmittelhygiene und Mikrobiologie (z. B. Module „Mikrobiologie“ und „Hygiene“ der Bachelorausbildung im Studiengang Ökotrophologie)		
Anmerkungen:		
Für die Zulassung zur Prüfung ist die Teilnahme an den Lehrveranstaltungen Voraussetzung		

W10 - Dienstleistungsmanagement		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Gerhard Igl		Wahlpflichtmodul
Dozent(en):	Prof. Dr. Gerhard Igl	
Semesterlage:	2. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesung	40 h
	Seminare	20 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch	
Prüfungsleistung:	Klausur, 90 Minuten	(Anrechnung: 100 %)
Lernziele:		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen die Merkmale und Besonderheiten der Produktion von Dienstleistungen. • Die Studierenden wissen über Besonderheiten des Absatzes von Dienstleistungen einschl. der Presibildung Bescheid. • Die Studierenden besitzen Grundkenntnisse über Schuldverhältnisse und Leistungsstörungen bei Dienstleistungen. • Die Studierenden sind in der Lage, einen Dienstleistungsprozess als Prozess techn. u. soz. Handlungen zu analysieren. • Die Studierenden kennen die Anforderungen bzgl. aufgabenbezogener und ritueller Kommunikation in der Servicesituation. • Die Studierenden kennen wichtige Prozesse u. Grenzen der Wahrnehmung u. Interpretation des Kundenverhaltens in der Servicebeziehung. • Die Studierenden wissen über dienstleistungsspezifische Belastungen Bescheid. 		
Inhalt:		
<ul style="list-style-type: none"> • Der Produktionsprozess bei Dienstleistungen • Spezifika des Absatzes und der Preisbildung bei Dienstleistungen • Schuldverhältnisse und Leistungsstörungen bei Dienstleistungen • Analyse der Dienstleistungsbeziehungen als soziale Interaktion • Grundlagen des kommunikativen Handels in der Service-Situation • Spezifische Belastungen bei Dienstleistungsarbeit • Einstellung/Meinungsbildung zum Kunden • Selbstdarstellung in der Service-Interaktion 		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Corsten, H.: Dienstleistungsmanagement, ab 3. Aufl., München, Wien 1997 • Maleri, R.: Grundlagen der Dienstleistungsproduktion, ab 3. Aufl., Berlin, Heidelberg, New York 1997 • Führich, E. R.: Wirtschaftsprivatrecht, ab 6. Aufl., München 2002 • O.V.: Wichtige Gesetze des Wirtschaftsprivatrechts. NWB-Textausgabe, ab 9. Aufl. • Igl, G.; Merkle, W.: Management der Dienstleistungs-Interaktion. Lohmar-Köln 2003 • Goffman, E.: Interaktionsrituale. Frankfurt a. Main 1986, o. a. Auflage • Goffman, E.: Wir alle spielen Theater. Die Selbstdarstellung im Alltag. München, Zürich 2007, o. a. Aufl. • Nerdinger, F. W.: Zur Psychologie der Dienstleistung. Stuttgart 1994 • Argyle, M.: Soziale Interaktion. Köln 1975, o. a. Auflage • Hochschild, A. R.: Das gekaufte Herz. Die Kommerzialisierung der Gefühle. Frankfurt a. M., New York 2006, o. a. Aufl. 		
Zusätzlich: Skript mit Aufgaben zur Lernerfolgskontrolle		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Pflichtmodul Management (1. Semester)		
Anmerkungen: Bei der Behandlung der einzelnen Themen wird zum gegebenen Zeitpunkt spezielle, aktuelle Literatur empfohlen bzw. werden Arbeitsunterlagen bereitgestellt.		

W11 - International Trade and Finance		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova		Wahlpflichtmodul
Dozent(en):	Prof. Dr. Elena Kashtanova	
Semesterlage:	2. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesungen	40 h
	Seminare	14 h
	Projektpräsentation	6 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch / englisch	
Prüfungsleistung:	mündlich, 30 Minuten	(Anrechnung: 100 %)
	Leistungsnachweis	
Lernziele:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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, die Markt- und Länderrisiken für internationalen Handel und internationale Investitionen im Agrar- und Lebensmittelbereich festzustellen und zu mindern. • Die Studierenden sind fähig, ein Außenhandelsgeschäft zu initiieren, zu organisieren und abzuwickeln. Sie sind fähig, das Cash-Flow Konzept für dieses Geschäft zusammenzustellen. • Sie verfügen über Kenntnisse der Praxis staatlicher Außenwirtschafts-, Zoll- und Währungspolitik einschließlich der Regulierung internationaler Güter- und Finanzmärkte durch internationale Abkommen und Organisationen. 		
Inhalt:		
<ul style="list-style-type: none"> • Grundzüge der Finanzierung: internationale Finanzmärkte; Cash-Flow Konzept, Capital Budgeting; Investitionsberechnungen (statische und dynamische Investitionsverfahren) • Internationale Besteuerung von Agrarhandelsvorgängen. Doppelbesteuerungs- und Minderbesteuerungsproblem. Steuerliche Besonderheiten in Europa, Nordamerika und Asien • Risiken in Außenhandel. Länderrisiken. Marktrisiken. Preissicherung auf Warenbörsen. Internationales Marketing und Markteintrittsstrategien • Internationales Kaufvertragswesen. Preiskalkulation. Lieferbedingungen /INCOTERMS • Fremdwährungsgeschäfte und Kurssicherung; Währungsrisiko. Prognose für Währungskurse. Devisentermingeschäfte; Swapgeschäfte; Zinsarbitrage. Devisenoptionsgeschäfte • Zollabwicklung. Wertpapiere und Dokumente im Außenhandel • Internationaler Zahlungsverkehr. Zahlungsbedingungen (Terms of Payment). Dokumenteninkasso. Dokumentenakkreditive • Außenhandelsfinanzierung: kurz-, mittel- und langfristige Finanzierung; Institutionen: AKA, KfW. Leasing und Factoring im Außenhandel • Aufbau eines Konzeptes für internationale Tätigkeit 		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Buckley, A.; Ross, S.; Westerfield, R.; Jaffe, J.: Corporate Finance Europe. 1st Ed., London 1998 (or German Edition) • Brealey and Myers: Principles of Corporate Finance. 6th edition, McGraw-Hill • Jahrmann, F.-U.: Außenhandel. 2003 • Hinkelman, E.: Internationale Zahlungen. Köln 2000 • Shippey, K.: Internationale Verträge. Köln 2000 • Begleitend zu den Lehrveranstaltungen: http://www.inf.hs-anhalt.de/webct (Zugang bei Vorlesung) 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine		
Anmerkungen		
Leitungsnachweis beinhaltet:		
(1) Ausarbeitung der unterrichtsbegleitenden Aufgabenstellungen;		
(2) Eine schriftliche Belegarbeit mit Präsentation zu folgenden Inhalten: Organisation eines Exportgeschäftes im Bereich Agribusiness, Länderrisikoanalyse, Marktanalyse, Cash-Flow-Analyse, Konzept der Außenhandelsfinanzierung		

W12 - Precision Farming		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Bernd Dohmen		Wahlpflichtmodul
Dozent(en):	Prof. Dr. Bernd Dohmen	
Semesterlage:	2. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesungen	30 h
	Übungen	30 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch	
Prüfungsleistung:	Klausur, 90 Minuten	(Anrechnung: 100 %)
Lernziele:		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden haben einen Überblick über dieses neue Technologiefeld. Besonderes Augenmerk liegt auf den praktischen Nutzungsmöglichkeiten im Management landwirtschaftlicher Unternehmen. • Die Studierenden kennen die in der Praxis möglichen Ansatzstellen für dieses neue Management-Konzept. 		
Inhalt:		
<ul style="list-style-type: none"> • Precision Farming Tools • Ursachen und Messung der Variabilität • Geographische Informationssysteme und ihre Nutzung • GPS - gestützte Bodenbeprobung • Variable Dosierung von Betriebsmitteln • Ökonomische Aspekte 		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Precision Farming. KTBL-Schrift 419, Darmstadt 2004 • Ludowicy / Schwaiberger / Leithold: Precision Farming-Handbuch für die Praxis. DLG Verlag Frankfurt 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):		
Grundkenntnisse Landwirtschaft, Pflanzenproduktion		

W13 - Umwelttoxikologie		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Dieter Gottstein		Wahlpflichtmodul
Dozent(en):	Prof. Dr. Dieter Gottstein	
Semesterlage:	2. Semester	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesung	48 h
	Seminar	12 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch	
Prüfungsleistung:	mündlich, 30 Minuten	(Anrechnung: 100 %)
Lernziele:		
<ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz in der Bewertung grundlegender Aspekte der Umwelttoxikologie • Anwendung gesetzlicher Regelungen im Umgang mit Chemikalien • Grundkenntnisse zu toxikologisch relevanten Stoffen und Stoffgruppen • Zuordnung chemischer und biochemischer Abläufe bei Vergiftungen des Menschen • Wirkprinzipien von Umweltchemikalien und Lebensmittelbelastungen • Möglichkeiten der wissenschaftlichen Wirkungsprüfung toxischer Chemikalien • Methodik der umwelttoxikologischen Bewertung von Chemikalien • Erarbeitung von Zusammenhängen von Umwelt-/Lebensmittelqualität und Gesundheit 		
Inhalt:		
<ul style="list-style-type: none"> • Klassifizierung toxischer Chemikalien • Gesetze und Verordnungen zu chemischen Stoffen • Verhalten von Chemikalien in Ökosystemen und Organismen • Chemische Stoffe und menschliche Gesundheit • Wirkungsverhalten von Industriechemikalien, Pestiziden und Rückständen • Untersuchungsmethoden der Wirkungsanalyse • Gefährlichkeitsbewertung von Umweltchemikalien • Praktische Übungen zur Gefährlichkeitsbewertung ausgewählter Lebensmittelbelastungen 		
Literatur/Arbeitsunterlagen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Rudolph, P., Boje, R.: Ökotoxikologie • Parlar, H., Angerhöfer, D.: Chemische Ökotoxikologie • Eisenbrand, G., Metzler, M.: Toxikologie für Chemiker • Lorte, F.: Lehrbuch der ökologischen Chemie • Birgersson, B., Sterner, O., Zimerson, E.: Chemie und Gesundheit • Bliefert, C.: Umweltchemie • Koß, V.: Umweltchemie • Koch, R.: Umweltchemikalien • Streit, B.: Lexikon Ökotoxikologie • Diehl, J.F.: Chemie in Lebensmitteln • Füllgraff, G.: Lebensmitteltoxikologie 		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):		
Lebensmittelchemie, Lebensmitteltoxikologie, Umweltschutz, Hygiene / Mikrobiologie, Ernährungswissenschaften, Anatomie		