



Modulhandbuch

Masterstudiengang

Food and Agribusiness

April 2026

gültig für immatrikulierte Studierende ab WS 2013

Inhaltsverzeichnis

Pflichtmodule

1 - Landwirtschaftliche Erzeugung und Qualität	3
2 - International Economics	5
3 - Lebensmittelqualität und Hygiene	7
4 - Food Technology and Quality	9
5 - Management	11
6 - Qualitäts- und Umweltmanagement	13
7 - Economics in Food Industry	15
8 - Spezielles Lebensmittelmarketing	17
9 - Economics in Agriculture	19
10 - Produktentwicklung	21
11 - Methodenkompetenz	23
12 - Masterthesis mit Kolloquium	25

Wahlpflichtmodule

13 - Arbeits- und Organisationspsychologie	27
14 - Biotechnologie im Food und Agribereich	29
15 - Betriebshygiene in der Lebensmittelwirtschaft	32
16 - Dienstleistungsmanagement	34
17 - Ernährung und Gesundheit	36
18 - Food Security: Assessment and Analysis	38
19 - Hygiene in Agricultural Production	40
20 - Informations- und Handelssysteme	42
21 - International Trade and Finance	44
22 - Logistik	46
23 - Precision Farming	48
24 - Projektmanagement	49
25 - Warenkunde und Qualität ausgewählter Lebensmittel	51
26 - Weinbau	53

Name des Moduls: 1. Landwirtschaftliche Erzeugung und Qualität

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Heiko Scholz

Lehrperson/en: Prof. Dr. Annette Deubel, Prof. Dr. Heiko Scholz, Prof. Dr. Kathleen Schlegel

Studiengang: Master Food and Agribusiness

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 1. Semester

Block: nein

work load: 150 h

davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h
(entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)

Credits: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium...):

Lehrform

Stunden

Seminar/Übung

33,45 h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)

Praktikum

11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)

Selbststudium einschl. Übungen
und Prüfungsvorbereitung

105 h

Prüfung (lt. PSO): Klausur (90 Minuten)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

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.

Inhaltliche Schwerpunkte:

Tierproduktion:

- Produktionsrichtungen und Produktionsgrundlagen
- Entwicklung der Tierzucht (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

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- 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

Weitere Anmerkungen: keine

Name des Moduls: 2. International Economics

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova

Lehrperson/en: Prof. Dr. Elena Kashtanova, Prof. Dr. Marcus Marktanner

Studiengang: Master Food and Agribusiness

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 1. Semester

Block: nein

work load: 150 h

davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h
(entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)

Credits: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...):

Lehrform

Stunden

Seminar/Übung

33,75 h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)

Praktikum

11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)

Selbststudium einschl. Übungen
und Prüfungsvorbereitung

105 h

Prüfung (lt. PSO): Klausur (90 Minuten)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Grundlagen der Volkswirtschaftslehre

Lernziele:

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.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Weltagrarhandel und Agrarhandel. Bedeutung der Globalisierung. Industrieländer und Entwicklungsländer. Internationale Organisationen WTO; Welt Bank; OECD
- Reale Außenwirtschaftstheorie: Erklärung des Güterausstausches. 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.

Literatur/Arbeitsunterlagen:

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

Weitere Anmerkungen (Information für Studierende):

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 passwortgeschützten LMS MOODLE unter <https://moodle.hs-anhalt.de/> verfügbar.

Name des Moduls: 3. Lebensmittelqualität und Hygiene		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Tim Reuter		
Lehrperson/en: Prof. Dr. Tim Reuter, Dipl. oec. troh. Katharina Zobel		
Studiengang: Master Food and Agribusiness		
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul		
Semesterlage: 1. Semester		Block: nein
work load: 150 h	davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h (entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)	Credits: 5
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...):		
Lehrform		Stunden
Seminar/Übung		33,75 h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)
Praktikum		11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung		105 h
Prüfung (lt. PSO): Klausur (90 Minuten), TN 80		Sprache: deutsch
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Grundlagenwissen Lebensmittelhygiene und Mikrobiologie (z. B. Module „Mikrobiologie“ und „Hygiene“ der Bachelorausbildung im Studiengang Ökotrophologie)		
Lernziele: 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.		
Inhaltliche Schwerpunkte: - Qualitätssicherung und Lebensmittelhygiene - Rechtliche Forderungen zur Lebensmittelhygiene - Sorgfaltspflicht - Leitlinien für eine gute Hygienepaxis (Basishygiene) - Eigenkontrollen und HACCP - Auditierung und Lebensmittelstandards		

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- 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

Weitere Anmerkungen:

TN 80 - Für die Zulassung zur Prüfung ist die Teilnahme an den Lehrveranstaltungen und Übungen Voraussetzung.

Name des Moduls: 4. Food Technology and Quality										
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova										
Lehrperson/en: Prof. Dr. Wolfram Schnäckel										
Studiengang: Master Food and Agribusiness										
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul										
Semesterlage: 1. Semester		Block: nein								
work load: 150 h	davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h (entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)	Credits: 5								
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...): <table><tr><td>Lehrform</td><td>Stunden</td></tr><tr><td>Seminar/Übung</td><td>33,75 h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)</td></tr><tr><td>Praktikum</td><td>11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td></tr><tr><td>Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung</td><td>105 h</td></tr></table>			Lehrform	Stunden	Seminar/Übung	33,75 h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)	Praktikum	11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)	Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	105 h
Lehrform	Stunden									
Seminar/Übung	33,75 h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)									
Praktikum	11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)									
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	105 h									
Prüfung (lt. PSO): Mündlich (30 Minuten)		Sprache: deutsch								
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):										
Lernziele: 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.										
Inhaltliche Schwerpunkte: - 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 Lebensmitteln (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/Arbeitsunterlagen:

- Schnäckel, W.: Skript Allgemeine Lebensmitteltechnologie, Bernburg, aktuelle Fassung
- 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, Behr'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

Weitere Anmerkungen: keine

Name des Moduls: 5. Management

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova

Lehrperson/en: Prof. Dr. Thomas Tanneberger

Studiengang: Master Food and Agribusiness

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 1. Semester

Block: nein

work load: 150 h

davon Lehrstunden (lt. PSO): 45
(entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)

Credits: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...):

Lehrform

Stunden

Seminar/Übung

33,75 h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)

Praktikum

11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)

Selbststudium einschl. Übungen
und Prüfungsvorbereitung

105 h

Prüfung (lt. PSO): Klausur (90 Minuten)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): **keine**

Lernziele:

Die Studierenden verfügen über erweitertes und praxisnahes Wissen in der allgemeinen und der landwirtschaftlichen Betriebswirtschaftslehre und sind damit befähigt, anspruchsvolle Betriebsplanungs- und Investitionsprobleme zu lösen bzw. zu diesen Stellung zu beziehen. Sie können Bilanzen interpretieren und moderne Erkenntnisse der Produktionstheorie auf praktische Fragestellungen der Optimierung von Faktoreinsatz und Produktionsrichtung anwenden. Sie können das innerbetriebliche Rechnungswesen entsprechend den betrieblichen Notwendigkeiten gestalten, marktkonforme Angebote erstellen. Sie sind imstande, Investitionsprojekte zu entwickeln und zu verhandeln, Finanzierungslösungen zu konstruieren und im Bankgespräch zu verteidigen. Kenntnisse und Fähigkeiten in der modernen Betriebsplanung, aktuellen Rechtsentwicklung und der nachhaltigen Gestaltung von Produktionsprozessen runden das ökonomische Profil ab. Daneben haben sie sich tiefgreifende Kenntnisse und Fähigkeiten im Bereich des Personalmanagements angeeignet. Planung und Organisation des Arbeitseinsatzes beherrschen sie ebenso wie die Motivation und Führung von Mitarbeitenden im wirtschaftlichen Alltag. Kenntnisse des Selbstmanagements, des Arbeitsrechts, des Arbeitsschutzes und der Personalentwicklung ergänzen dieses Bildungsprofil.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Unternehmensgründung und Unternehmensübernahme
- Unternehmensbewertung
- Insolvenz und Liquidation
- Aufbau und Informationsgehalt eines Jahresabschlusses
- Liquiditätsstatus und Liquiditätsmanagement
- Finanzierungsstatus, Fristenkongruenz, Kapitalbeschaffung

- Nachhaltigkeit und Umwelt
- Management externer Risiken
- Personalplanung, Personalgewinnung, Personalsuche
- Personalmotivation und -führung
- Verhalten in spezifischen Führungssituationen
- Personalerhaltung, Selbstmanagement (35 F) Arbeitsschutz und Gesundheitsvorsorge

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Odening und Bokelmann (2000): Agrarmanagement Landwirtschaft und Gartenbau. Ulmer, Stuttgart
- Kuhlmann (2003): Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft. DLG-Verlag, Frankfurt
- Mußhoff und Hirschauer (2013): Modernes Agrarmanagement. Vahlen, München
- Doluschitz; Morath und Pape (2011): Unternehmensführung in Landwirtschaft und Agribusiness. Ulmer, Stuttgart
- Rost et al. (2001): Betriebswirtschaftliche Entscheidungen in Agrarunternehmen. Agrimedia, Bergen/Dumme
- Vorlesungsskript Prof. Dr. Thomas Tanneberger

Name des Moduls: 6. Qualitäts- und Umweltmanagement
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Peter Wendt
Lehrperson/en: Prof. Dr. Peter Wendt, Dr. Wolfgang Siebert

Studiengang: Master Food and Agribusiness

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 1. Semester

Block: nein

work load: 150 h

davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h
 (entspricht 60 Lehrstunden à 45 Minuten)

Credits: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...):

Lehrform

Stunden

Seminar/Übung

33,75 h (45 Lehrstunden à 45 Minuten)

Praktikum

11,25 h (15 Lehrstunden à 45 Minuten)

Selbststudium einschl. Übungen
 und Prüfungsvorbereitung

105 h

Prüfung (lt. PSO): Klausur (90 Minuten)

Prüfungsvorleistung: Leistungsnachweis (Referat)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):

Modul Qualitätsmanagement oder ähnliche Module aus anderen Studiengängen

Lernziele:

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.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- 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
- Ausgewählte 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

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Skript mit Aufgaben
- Berufsverband Oecotrophologie (Hrsg.): Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft, Carl Hanser Verlag, 2020
- 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.

Weitere Anmerkungen (Information für Studierende):

Ein Teil der Lehrveranstaltung (Umweltmanagement, 30 Lehrstunden) findet als Blockveranstaltungen statt.

Name des Moduls: 7. Economics in Food Industry
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Monika Brückner-Gühmann
Lehrperson/en: Prof. Dr. Monika Brückner-Gühmann

Studiengang: Master Food and Agribusiness

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 2. Semester

Block: nein

work load: 150 h

davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h
 (entspricht 60 Lehrstunden à 45 Minuten)

Credits: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...):

Lehrform	Stunden
Seminar/Übung	33,75 h (45 Lehrstunden à 45 Minuten)
Praktikum	11,25 h (15 Lehrstunden à 45 Minuten)
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	105 h

Prüfung (lt. PSO): Hausarbeit mit Präsentation
Prüfungsvorleistung: Leistungsnachweis (Branchenreport als Präsentation)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):
 Modul „Lebensmitteltechnologie und Qualität“

Lernziele:

Die Studierenden können

- die strukturellen und technologischen Rahmenbedingungen der europäischen Ernährungswirtschaft beschreiben und erläutern.
- industrielle Produktionssysteme ausgewählter Teilbranchen (z. B. Fleisch-, Milch-, Mühlen- oder Zuckerindustrie) unter Berücksichtigung von Kapazität, Standort, Rohstoffverfügbarkeit, Auslastungslogik und Energieintensität analysieren.
- den Zusammenhang zwischen technologischer Prozessgestaltung, Skaleneffekten und Wettbewerbsfähigkeit erklären und bewerten.
- branchenspezifische Daten und Marktberichte interpretieren und Transformationsprozesse der Ernährungswirtschaft (z. B. Dekarbonisierung, Digitalisierung, Nebenstromverwertung sowie Herausforderungen für Ernährung und Gesundheit) ökonomisch einordnen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Struktur und Entwicklung der europäischen Ernährungswirtschaft
- Industrielle Produktionssysteme der Lebensmittelverarbeitung am Beispiel ausgewählter Teilbranchen (z. B. Fleisch-, Milch-, Mühlen- und Zuckerindustrie)
- Technologische Prozessgestaltung, Anlagenstrukturen und Kapazitätslogiken industrieller Lebensmittelproduktion
- Ökonomische Grundlagen industrieller Lebensmittelproduktion
- Analyse und Interpretation branchenspezifischer Daten, Statistiken und Marktberichte

- Aktuelle Transformationsprozesse der Ernährungswirtschaft, insbesondere Dekarbonisierung, Digitalisierung, Ressourceneffizienz und Nebenstromverwertung
- Wechselwirkungen zwischen technologischer Entwicklung, industrieller Struktur und gesellschaftlichen Anforderungen an Ernährung und Gesundheit

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Boix, L, Kober, M., Nolden, R.-G. (2024): Industriebetriebslehre: Management betrieblicher Prozesse. Westermann, Köln
- Grundig, C.-G. (2021): Fabrikplanung: Planungssystematik – Methoden – Anwendungen. 7., aktualisierte Aufl., Carl Hanser Verlag, München. (Print ISBN 978-3-446-46751-4).
- Masters, W. A.; Finaret, A. B. (2024): Food Economics: Agriculture, Nutrition, and Health. Palgrave Macmillan. Open Access. eBook 978-3-031-53840-7
- Roosen, J.; Hobbs, J. E. (eds.) (2022): A Modern Guide to Food Economics. Edward Elgar Publishing, Cheltenham/Northampton, MA. DOI: 10.4337/9781800372054.

Zusätzlich: aktuelle Markt- und Strukturdaten aus internationalen (OECD, FAO, EU-Kommission) und nationalen Quellen (Destatis, AMI) sowie branchenspezifische Fachzeitschriften und Verbandsberichte.

Begleitend zu den Lehrveranstaltungen sind Vorlesungs- und Arbeitsunterlagen auf der Online Plattform Moodle verfügbar.

Bei der Behandlung einzelner Themen wird zum gegebenen Zeitpunkt auf spezielle, aktuelle Literatur hingewiesen.

Name des Moduls: 8. Spezielles Lebensmittelmarketing		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Ute Höper		
Lehrperson/en: Prof. Dr. Ute Höper		
Studiengang: Master Food and Agribusiness		
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul		
Semesterlage: 2. Semester		Block: nein
work load: 150 h	davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h (entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)	Credits: 5
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...):		
Lehrform	Stunden	
Seminar/Übung	33,75 h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)	
Praktikum	11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)	
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	105 h	
Prüfung (lt. PSO): Klausur (90 Minuten)		Sprache: deutsch
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine		
Lernziele: 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.		
Inhaltliche Schwerpunkte: - 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/Arbeitsunterlagen:

- Becker, J.: Marketing-Konzeption, München, letzte 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 Ausgabe.
- HARDT, M.: AGRARMARKETING – Anforderungen an eine qualitätsorientierte Vermarktung von Agrargütern, Verlag utb., aktuelle Ausgabe.
- KUHLMANN, F.: Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft, DLG Verlag, Frankfurt am Main, aktuelle Ausgabe.
- MEFFERT, H., BURMANN, C., KIRCHGEORG, M.: Marketing – Grundlagen marktorientierter Unternehmensführung, Gabler Verlag, Wiesbaden, aktuelle Ausgabe.
- STRECKER, O., REICHERT, J., POTTEBAUM, P.: Marketing in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, DLG-Verlag, Frankfurt am Main, aktuelle Ausgabe.
- WAGNER, P.: Landwirtschaftliches Lehrbuch: Marketing - Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, aktuelle Ausgabe.

Weitere Anmerkungen: keine

Name des Moduls: 9. Economics in Agriculture										
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Heiko Scholz Lehrperson/en: Prof. Dr. Heiko Scholz, Dr. Michael Schenk										
Studiengang: Master Food and Agribusiness										
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul										
Semesterlage: 2. Semester		Block: nein								
work load: 150 h	davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h (entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)	Credits: 5								
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...): <table><tr><td>Lehrform</td><td>Stunden</td></tr><tr><td>Seminar/Übung</td><td>33,75 h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)</td></tr><tr><td>Praktikum</td><td>11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td></tr><tr><td>Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung</td><td>105 h</td></tr></table>			Lehrform	Stunden	Seminar/Übung	33,75 h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)	Praktikum	11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)	Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	105 h
Lehrform	Stunden									
Seminar/Übung	33,75 h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)									
Praktikum	11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)									
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	105 h									
Prüfung (lt. PSO): Mündlich (30 Minuten)		Sprache: deutsch								
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Modul „Landwirtschaftliche Erzeugung und Qualität“										
Lernziele: 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.										
Inhaltliche Schwerpunkte: - 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: - 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										

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Rost. D. (Hrsg.): Betriebswirtschaftliche Entscheidungen in Agrarunternehmen, Agrimedia GmbH, 2001- Odening, M., Bockelmann, W.: Agrarmanagement, Ulmer Verlag, Stuttgart, 2001 |
| <p>Weitere Anmerkungen: Keine</p> |

Name des Moduls: 10. Produktentwicklung

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Monika Brückner-Gühmann

Lehrperson/en: Prof. Dr. Monika Brückner-Gühmann

Studiengang: Master Food and Agribusiness

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 2. Semester

Block: nein

work load: 150 h

davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h
(entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)

Credits: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...):

Lehrform

Stunden

Seminar/Übung

33,75 h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)

Praktikum

11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)

Selbststudium einschl. Übungen
und Prüfungsvorbereitung

105 h

Prüfung (lt. PSO): Klausur (90 Minuten)

Prüfungsvorleistung: Leistungsnachweis (Präsentation)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

Lernziele:

Die Studierenden sind in der Lage,

- Produktentwicklungsprozesse im Lebensmittelbereich systematisch unter Berücksichtigung technologischer, ökonomischer und nachhaltigkeitsbezogener Rahmenbedingungen zu analysieren und zu strukturieren,
- Produktkonzepte zu entwickeln, zu bewerten und Entwicklungs- sowie Optimierungsprozesse zu planen und zu steuern,
- geeignete analytische, technologische und bewertende Methoden zur Beurteilung von Produkteigenschaften, Stabilität, Qualität und Funktionalität auszuwählen und anzuwenden,
- Umsetzbarkeit, Skalierbarkeit und Prozessrobustheit entlang der Wertschöpfungskette zu beurteilen sowie Zielkonflikte und Risiken abzuwägen,
- Entwicklungsergebnisse (Konzept und ggfs. Prototyp im Labormaßstab) strukturiert zu dokumentieren, wissenschaftlich zu präsentieren und kritisch zu reflektieren.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Strategien und Modelle der Produktentwicklung im Lebensmittelbereich
- Methoden der Ideenfindung und Ableitung von Produktanforderungen (Studienlage, Trends, regulatorische Vorgaben)
- Rezeptur- und Prozessentwicklung mit systematischer Variantenbildung und datenbasierter Optimierung
- Analytische, technologisch-experimentelle und stabilitätsbezogene Bewertungsmethoden
- Entscheidungs- und Bewertungsinstrumente im Entwicklungsprozess
- Qualitäts-, Sicherheits- und Nachhaltigkeitsaspekte
- Anwendung von Teilaspekten des Projektmanagements

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Esatbeyoglu, T., & Legler, A. D. S. (2025). Entwicklung innovativer Lebensmittel: Ein Praxisleitfaden für Startups und Lebensmittelhersteller. Springer Spektrum.
<https://doi.org/10.1007/978-3-662-71558-1>
- Scholz, U., Pastoors, S., Becker, J. H., Hofmann, D, van Dun, R. (2018): Praxishandbuch Nachhaltige Produktentwicklung: Ein Leitfaden mit Tipps zur Entwicklung und Vermarktung nachhaltiger Produkte. Springer Gabler Berlin, Heidelberg.
<https://doi.org/10.1007/978-3-662-57320-4>
- Schwarz, K. (Hrsg.); Devin, B-A. (2017): Handbuch der Produktentwicklung Lebensmittel. Behr's Verlag, Hamburg

Begleitend zu den Lehrveranstaltungen sind Vorlesungs- und Arbeitsunterlagen auf der Online Plattform Moodle verfügbar.

Abhängig von der gewählten Produktgruppe wird zusammen mit der Lehrperson ergänzend geeignete, produktspezifische Fachliteratur zur Unterstützung der Produktentwicklung ausgewählt und genutzt.

Weitere Anmerkungen: keine

Name des Moduls: 11. Methodenkompetenz
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova

Studiengang: Master Food and Agribusiness

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 3. Semester

Block: nein

work load: 150 h

davon Lehrstunden (lt. PSO): 11,25 h
 (entspricht 15 Lehrstunden a 45 Minuten)

Credits: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...):

Lehrform	Stunden
Seminar/Übung	11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	138,75 h

Prüfung (lt. PSO): Hausarbeit mit Präsentation

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Keine

Lernziele:

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.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- 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:

- 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., Stry, J.: Die Technik wissenschaftlichen Arbeitens. Eine praktische Anleitung, UTB Verlag, Stuttgart, ab 2007

Weitere Anmerkungen:

Die Projektthemen werden zu Beginn des 2. Semesters zur Auswahl bekannt gegeben.

Name des Moduls: 12. Masterarbeit und Kolloquium		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova		
Lehrperson/en: Lehrende im Masterstudiengang Food and Agribusiness		
Studiengang: Master Food and Agribusiness		
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul		
Semesterlage: 4. Semester		Block: entfällt
work load: 900 h	davon Lehrstunden (lt. PSO): 20 Wochen	Credits: 30
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...):		
Lehrform		Stunden
Selbststudium/Anfertigung der Thesis/ Vorbereitung der Präsentation		900 h
Prüfung (lt. PSO): Masterarbeit (15% der Masterendnote) Kolloquium (5% der Masterendnote)		Sprache: deutsch/englisch
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Studieninhalte des 1. - 3. Fachsemesters Master Food and Agribusiness		
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.		
Inhaltliche Schwerpunkte: - 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:

- Themenabhängige Nutzung, eigenverantwortliche Recherche mit besonderer Schwerpunktsetzung bei wissenschaftlichen Zeitschriftenaufsätzen

Weitere Anmerkungen: Keine

Name des Moduls: 13. Arbeits- und Organisationspsychologie		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller		
Lehrperson/en: Prof. Dr. Katja Kröller		
Studiengang: Master Food and Agribusiness		
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul		
Semesterlage: 3. Semester		Block: ja
work load: 150 h	davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h (entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)	Credits: 5
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...):		
Lehrform		Stunden
Vorlesung		45 h (60 Lehrstunden a 45 Minuten)
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung		105 h
Prüfung (lt. PSO): Klausur (90 Minuten)		Sprache: deutsch
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Keine		
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.		
Inhaltliche Schwerpunkte: - sozialpsychologische Grundlagen - Grundlagen der Kommunikation sowie situationsspezifische Gesprächsstrategien - Umgang mit Konflikt- und Verhandlungssituationen - Grundlagen der Personalentwicklung und – förderung - Personalführung		
Literatur/Arbeitsunterlagen: - 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

Name des Moduls: 14. Biotechnologie im Food und Agribereich		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Kathleen Schlegel		
Lehrperson/en: Prof. Dr. Kathleen Schlegel, Prof. Dr. Wilfried Rozohn, Dr. Kathrin Kabrodt, Dipl.-Ing. Sandra Ludewig, Antonio Danneberg (B.Sc.)		
Studiengang: Master Food and Agribusiness		
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul		
Semesterlage: 3. Semester		Block: nein
work load: 150 h	davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h (entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)	Credits: 5
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...):		
Lehrform	Stunden	
Seminar/Übung	33,75 h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)	
Praktikum	11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)	
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	105 h	
Prüfung (lt. PSO): Mündlich (30 Minuten) Prüfungsvorleistung: Leistungsnachweis (Beleg)		Sprache: deutsch
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Zoologie, Genetik, Zellbiologie		

Lernziele:

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.

Inhaltliche Schwerpunkte:**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, 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**

- 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), Quantitative Trait Loci (QTL), Leistungsentwicklung, Gentechnik (GT) in der dritten Welt, Gentechnikgesetz

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- 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

Weitere Anmerkungen: keine

Name des Moduls: 15. Betriebshygiene in der Lebensmittelwirtschaft												
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Tim Reuter												
Lehrperson/en: Prof. Dr. Tim Reuter												
Studiengang: Master Food and Agribusiness												
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul												
Semesterlage: 2. Semester		Block: nein										
work load: 150 h	davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h (entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)	Credits: 5										
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...): <table><tr><td>Lehrform</td><td>Stunden</td></tr><tr><td>Vorlesungen</td><td>22,5 h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)</td></tr><tr><td>Seminar/Übung</td><td>11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td></tr><tr><td>Praktikum</td><td>11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td></tr><tr><td>Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung</td><td>105 h</td></tr></table>			Lehrform	Stunden	Vorlesungen	22,5 h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)	Seminar/Übung	11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)	Praktikum	11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)	Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	105 h
Lehrform	Stunden											
Vorlesungen	22,5 h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)											
Seminar/Übung	11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)											
Praktikum	11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)											
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	105 h											
Prüfung (lt. PSO): Klausur (90 Minuten) Teilnahmenachweis über 80 Prozent Teilnahme (TN80)		Sprache: deutsch										
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Grundlagenwissen Lebensmittelhygiene und Mikrobiologie (z. B. Module „Mikrobiologie und Hygiene“ der Bachelorausbildung im Studiengang Ökotrophologie)												
Lernziele: 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.												
Inhaltliche Schwerpunkte: - 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:

- 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

Weitere Anmerkungen:

Prüfungsvorleistung: Bestätigtes Protokoll des Praktikums „Betriebshygiene“.

Name des Moduls: 16. Dienstleistungsmanagement										
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Peter Wendt										
Lehrperson/en: Prof. Dr. Peter Wendt										
Studiengang: Master Food and Agribusiness										
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul										
Semesterlage: 2. Semester		Block: nein								
work load: 150 h	davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h (entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)	Credits: 5								
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...): <table><tr><td>Lehrform</td><td>Stunden</td></tr><tr><td>Seminar/Übung</td><td>33,75 h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)</td></tr><tr><td>Praktikum</td><td>11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)</td></tr><tr><td>Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung</td><td>105 h</td></tr></table>			Lehrform	Stunden	Seminar/Übung	33,75 h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)	Praktikum	11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)	Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	105 h
Lehrform	Stunden									
Seminar/Übung	33,75 h (45 Lehrstunden a 45 Minuten)									
Praktikum	11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)									
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	105 h									
Prüfung (lt. PSO): Klausur (90 Minuten)		Sprache: deutsch								
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Keine										
Lernziele: 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.										
Inhaltliche Schwerpunkte: <u>I. Einführung:</u> - 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/Arbeitsunterlagen:

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

Weitere Anmerkungen (Information für Studierende): Keine

Name des Moduls: 17. Ernährung und Gesundheit												
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller												
Lehrperson/en: Sina Kleist												
Studiengang: Master Food and Agribusiness												
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul												
Semesterlage: 3. Semester		Block: nein										
work load: 150 h	davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h (entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)	Credits: 5										
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...): <table><tr><td>Lehrform</td><td>Stunden</td></tr><tr><td>Vorlesung</td><td>30 h (22,5 Lehrstunden a 45 Minuten)</td></tr><tr><td>Seminar/Übung</td><td>15 h (11,25 Lehrstunden a 45 Minuten)</td></tr><tr><td>Praktikum</td><td>15 h (11,25 Lehrstunden a 45 Minuten)</td></tr><tr><td>Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung</td><td>105 h</td></tr></table>			Lehrform	Stunden	Vorlesung	30 h (22,5 Lehrstunden a 45 Minuten)	Seminar/Übung	15 h (11,25 Lehrstunden a 45 Minuten)	Praktikum	15 h (11,25 Lehrstunden a 45 Minuten)	Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	105 h
Lehrform	Stunden											
Vorlesung	30 h (22,5 Lehrstunden a 45 Minuten)											
Seminar/Übung	15 h (11,25 Lehrstunden a 45 Minuten)											
Praktikum	15 h (11,25 Lehrstunden a 45 Minuten)											
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	105 h											
Prüfung (lt. PSO): Mündlich (20 Minuten) Prüfungsvorleistung: Leistungsnachweis (Referat)		Sprache: deutsch/englisch										
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Angewandte Ernährungswissenschaft												
Lernziele: 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.												
Inhaltliche Schwerpunkte: 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.												

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- 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

Weitere Anmerkungen: Keine

Name des Moduls: 18. Food Security: Assesment and Analysis		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova		
Lehrperson/en: Prof. Dr. Marcus Marktanner		
Studiengang: Master Food and Agribusiness		
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul		
Semesterlage: 3. Semester		Block: nein
work load: 150 h	davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h (entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)	Credits: 6
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium...):		
Lehrform		Stunden
Seminar/Übung		45 h (60 Lehrstunden a 45 Minuten)
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung		105 h
Prüfung (lt. PSO): Belegarbeit Prüfungsvorleistung: Leistungsnachweis		Sprache: deutsch
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Keine		
Lernziele: 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.		
Inhaltliche Schwerpunkte: - 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		
Literatur/Arbeitsunterlagen: - Online Unterrichtsmaterialien EC/FAO (http://www.foodsec.org/web) - Statistische Datenbanken FAO und USDA		

Weitere Anmerkungen (Information für Studierende):

- Begleitend zu den Themen werden aktuelle Arbeitsunterlagen und Übungsfragen im Passwortgeschützten 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 Unterrichtsmaterialien sind im Rahmen EC/FAO-Programms „Food Security Information für die Aktion“ entwickelt und ständig aktualisiert.

Name des Moduls: 19. Hygiene in Agricultural Production		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Kathleen Schlegel		
Lehrperson/en: Prof. Dr. Kathleen Schlegel		
Studiengang: Master Food and Agribusiness		
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul		
Semesterlage: 3.Semester		Block: nein
work load: 150 h	davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h (entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)	Credits: 5
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...):		
Lehrform		Stunden
Seminar/Übung		45 h (60 Lehrstunden a 45 Minuten)
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung		105 h
Prüfung (lt. PSO): Klausur(90 Minuten)		Sprache: deutsch
Inhaltliche Voraussetzungen (andere Module): Grundkenntnisse der Tiergesundheitslehre und Tierhygiene		
Lernziele: 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.		
Inhaltliche Schwerpunkte: - 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		

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- 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

Name des Moduls: 20. Informations- und Handelssysteme										
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova										
Lehrperson/en: Katja Heier										
Studiengang: Master Food and Agribusiness										
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul										
Semesterlage: 3. Semester		Block: nein								
work load: 150 h	davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h (entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)	Credits: 5								
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...): <table><tr><td>Lehrform</td><td>Stunden</td></tr><tr><td>Seminar/Übung</td><td>22,5 h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)</td></tr><tr><td>Praktikum</td><td>22,5 h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)</td></tr><tr><td>Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung</td><td>105 h</td></tr></table>			Lehrform	Stunden	Seminar/Übung	22,5 h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)	Praktikum	22,5 h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)	Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	105 h
Lehrform	Stunden									
Seminar/Übung	22,5 h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)									
Praktikum	22,5 h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)									
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	105 h									
Prüfung (lt. PSO): Beleg mit Präsentation		Sprache: deutsch								
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Grundlagen Betriebswirtschaftslehre										
Lernziele: 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.										
Inhaltliche Schwerpunkte: Aktuelle Managementtrends der Informationsverarbeitung <u>Definition, Bedeutung, Ziele, Aufgaben und Schwerpunkte von</u> - Enterprise Ressource Planning - Systemen - Customer Relationship Management - Systemen - Supply Chain Management - Systemen - Business Intelligence - Systemen - Handelsinformationssysteme <u>Betriebswirtschaftliche Informationssysteme</u> - Standard- versus Individualsoftware - Aufbau, Grundlagen, Anforderungen										

- Funktionalitäten und Anwendungen
- Geschäftsprozesse in Handels- und Produktionsunternehmen unter Berücksichtigung des Rechnungswesens

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Alpar, P. et. al.: Anwendungsorientierte Wirtschaftsinformatik. Strategische Planung, Entwicklung und Nutzung von Informations- und Kommunikationssystemen, 5. Auflage, Vieweg Verlag, Wiesbaden, 2008
- Benz, J.; Hoeflinger, M.: Logistikprozesse mit SAP R/3 : Eine anwendungsbezogene Einführung - 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>

Weitere Anmerkungen (Information für Studierende): Die Teilnehmerzahl ist begrenzt auf 14 Studierende.

Name des Moduls: 21. International Trade and Finance

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova

Lehrperson/en: Prof. Dr. Elena Kashtanova

Studiengang: Master Food and Agribusiness

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 2. Semester

Block: ja

work load: 150 h

davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h
(entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)

Credits: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...):

Lehrform

Stunden

Vorlesung

22,5 h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)

Seminar/Übung

22,5 h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)

Selbststudium einschl. Übungen
und Prüfungsvorbereitung

105 h

Prüfung (lt. PSO): Beleg mit Präsentation

Prüfungsvorleistung: Leistungsnachweis (s.u. weitere Anmerkungen)

Sprache:

deutsch/englisch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Grundwissen Buchführung und Investitionsrechnung

Lernziele:

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.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- 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.

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- 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-Hill Colege, Boston, 2007
- Jahrmann, F.- U.: Außenhandel, Kiehl Friedrich Verlag, Ludwighafen, ab 2003
- Shippey, K.: Internationale Verträge, Deutscher Wirtschaftsdienst Verlag, Köln, 2000

Weitere Anmerkungen:

- 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 passwortgeschützten LMS MOODLE unter <https://moodle.hs-anhalt.de> verfügbar gemacht.

Name des Moduls: 22. Logistik

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Ute Höper

Lehrperson/en: Prof. Dr. Ute Höper

Studiengang: Master Food and Agribusiness

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 3. Semester

Block: nein

work load: 150 h

davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h
(entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)

Credits: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...):

Lehrform

Stunden

Seminar/Übung

22,5 h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)

Praktikum

22,5 h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)

Selbststudium einschl. Übungen
und Prüfungsvorbereitung

105 h

Prüfung (lt. PSO): Klausur (90 Minuten)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Keine

Lernziele:

Die Studierenden kennen die logistischen Funktionen eines Unternehmens sowohl hinsichtlich der Beschaffung von Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen als auch in Bezug auf die Produktion, die Distribution und die Entsorgung.

Anhand von Fallstudien erarbeiten die Studierenden Lösungsmöglichkeiten zu ausgewählten logistischen Fragestellungen und werden damit in die Lage versetzt, auftretende Herausforderungen in der Praxis eigenständig zu bearbeiten.

Die Studierenden wissen um die Bedeutung verkehrslogistischer Fragestellungen und deren Bedeutung für die Betriebe.

Sie kennen die Spezifikationen von Verkehrsprojekten und können Aussagen über die Optimierung nationaler und internationaler Beschaffungsstrategien vornehmen.

Logistiksysteme sind vielfältig hinsichtlich ihrer strategischen Ausrichtung.

Studierende des Moduls sollen die Komplexität betrieblicher Wahlhandlungen zum strategischen Logistikmanagement verstehen lernen und die Fähigkeit erwerben, Logistiksysteme an unternehmensindividuelle und unternehmensübergreifende Kontextfaktoren anzupassen.

Neben dem Erlernen einer verbesserten Handlungsfähigkeit im Umgang mit Komplexität sollen die Studierenden auch in die Lage versetzt werden, auf Vor- und Nachteile verschiedener Logistiksysteme einzugehen.

Das Argumentieren von Vor- und Nachteilen bzw. von Stärken und Schwächen wird aus einem übergeordneten Bezugsrahmen abgeleitet.

Der Einfluss und die Bedeutung der Ressourcenökonomie sowie die Notwendigkeit einer nachhaltigen Wirtschaftsweise sollen seitens der Studierenden erkannt und als Handlungsparameter in die Gestaltung logistischer Abläufe eingebunden werden.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Beschaffungslogistik
- Produktionslogistik
- Distributionslogistik
- Entsorgungslogistik
- Ersatzteile- und Servicelogistik
- Logistik-Controlling
- City-Logistik
- Ursache-Wirkungs-Beziehungen
- Strategisches (Logistik-)Management
- Gestaltung und Konzeptualisierung von Logistiksystemen
- Fallstudien und Anwendungsbeispiele

Literatur/Arbeitsunterlagen:

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 einzelwirtschaftliche 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, sowohl in literaturbasierter Hinsicht als auch in Hinsicht auf Quellen, die in elektronischen Medien hinterlegt sind. Diese Hinweise werden jeweils aktuell zur Vorlesung zur Verfügung gestellt.

Name des Moduls: 23. Precision Farming

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Uwe Knauer

Lehrperson/en: Prof. Dr. Uwe Knauer

Studiengang: Master Food and Agribusiness

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 2. Semester

Block: nein

work load: 150 h

davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h
(entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)

Credits: 5

Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...):

Lehrform

Stunden

Seminar/Übung

22,5 h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)

Praktikum

11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)

Selbststudium einschl. Übungen

und Prüfungsvorbereitung

105 h

Prüfung (lt. PSO): Klausur (90 Minuten)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):

Keine (allerdings sind Grundkenntnisse aus der Pflanzenproduktion und Bodenkunde erwünschenswert)

Lernziele:

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.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- 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

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- 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

Moduls: 24. Projektmanagement		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova		
Lehrperson/en: Prof. Dr. Karsten Paditz		
Studiengang: Master Food and Agribusiness		
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul		
Semesterlage: 2. Semester		Block: ja
work load: 150 h	davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h (entspricht Lehrstunden a 45 Minuten)	Credits: 5
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium ...):		
Lehrform		Stunden
Seminar/Übung		22,5 h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)
Praktikum		22,5 h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung		105 h
Prüfung (lt. PSO): Projekt mit Präsentation Prüfungsvorleistung: Leistungsnachweis (Referat), Teilnahmenachweis über 80 Prozent Teilnahme (TN80)		Sprache: deutsch/englisch
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Keine		
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.		
Inhaltliche Schwerpunkte: - 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

Literatur/Arbeitsunterlagen:**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

Weitere Anmerkungen:

- TN 80
- Ein Teil der Lehrveranstaltungen findet als Blockveranstaltung statt.
- Begleitend zu den Lehrveranstaltungen sind aktuelle Arbeitsunterlagen und zu lösende kapitelbezogene Übungsfragen im passwortgeschützten LMS MOODLE unter <http://www.hs-anhalt.de/> verfügbar.

Name des Moduls: 25. Warenkunde und Qualität ausgewählter Lebensmittel		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Christoph Wiedmer		
Lehrpersonen: Prof. Dr. Christoph Wiedmer		
Studiengang: Master Food and Agribusiness		
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul		
Semesterlage: 3. Semester		Block: ja (Exkursion, Praktikum)
work load: 150 h	davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h (entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)	Credits: 5
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium...):		
Lehrform	Stunden	
Vorlesungen	11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)	
Seminare / Übungen	22,5 h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)	
Praktikum	11,25 h (15 Lehrstunden a 45 Minuten)	
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	105 h	
Prüfung (lt. PSO): 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) Prüfungsvorleistung: Leistungsnachweis, Teilnahmenachweis über 80 Prozent Teilnahme (TN80)		Sprache: deutsch
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine		
Lernziele: Ziel des Moduls ist es, die Vielfalt der behandelten Lebensmittelgruppen zu erkennen und deren spezifische Eigenschaften zu verstehen. Bei Abschluss des Moduls verfügen die Studierenden über umfassende Kenntnisse bezüglich der Herstellung, Zusammensetzung und Handelssorten der im Modul behandelten Lebensmittel. Sie sind in der Lage, aus wissenschaftlicher Sicht die Qualität dieser Lebensmittel zu beurteilen. Die Studierenden sind zudem über Produkt- und Verbrauchstrends innerhalb der behandelten Warengruppen informiert.		
Inhaltliche Schwerpunkte: - Warensystematik der Lebensmittel - Speisefette und -öle - Kaffee, Tee, Kakaoerzeugnisse - Alkoholische Getränke - Alkoholfreie Erfrischungsgetränke - Obst und Gemüse - Nahrungsergänzungsmittel, funktionelle Lebensmittel, Lebensmittel für besondere Verbrauchergruppen		

jeweils: Historie, Handelssorten, Herstellung, Produktion/Verbrauch, Zusammensetzung, gesundheitliche Aspekte

Literatur / Arbeitsunterlagen:

- Rimbach, G., Nagursky, J., Erbersdobler, H.: Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger, Springer Spektrum, Berlin, Heidelberg, 2. Auflage, 2015. DOI (E-Book): <https://doi.org/10.1007/978-3-662-46280-5>
- Löbbert, R. et. al.: Lebensmittel - Waren, Qualitäten, Trends, 5. Auflage, EUROPA Verlag, Haan-Gruiten, 2013
- Baltes, W., Matissek R.: Lebensmittelchemie, 7. Auflage, Springer Verlag, Berlin, Heidelberg, 2011
- Schlieper, C.A.: Grundfragen der Ernährung, 23. Auflage, Handwerk und Technik Verlag, Hamburg, 2019
- Frede, W., Osteroth, D. (Hrsg.): Taschenbuch für Lebensmittelchemiker und –technologien, 2. Auflage, Springer Verlag, Berlin, Heidelberg, 2006

Weitere Anmerkungen:

- Die Lehrveranstaltungen finden gemeinsam mit dem Studiengang Master Ökotrophologie statt.

Name des Moduls: 26. Weinbau		
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova		
Lehrperson/en: Dr. Klaus Epperlein		
Studiengang: Master Food and Agribusiness		
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul		
Semesterlage: 3. Semester		Block: nein
work load: 150 h	davon Lehrstunden (lt. PSO): 45 h (entspricht 60 Lehrstunden a 45 Minuten)	Credits: 5
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Selbststudium...):		
Lehrform	Stunden	
Seminar/Übung	22,5 h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)	
Praktikum	22,5 h (30 Lehrstunden a 45 Minuten)	
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	105 h	
Prüfung (lt. PSO): Mündlich (30 Minuten) davon Vortrag (10 Minuten)		Sprache: deutsch
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Keine		
Lernziele: 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.		
Inhaltliche Schwerpunkte: - 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		
Literatur/Arbeitsunterlagen: - 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		
Weitere Anmerkungen: Keine		

