

chule Anhalt
Hochschule Anhalt

Modulhandbuch

Masterstudiengang
Food and Agribusiness

Stand: April 2019

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 - Qualitäts- und Umweltmanagement	9
P07 - Economics in Food Industry	10
P08 - Spezielles Lebensmittelmarketing	11
P09 - Economics in Agriculture	12
P10 - Produktentwicklung	13
P11 - Methodenkompetenz	14
P12 - Masterthesis mit Kolloquium	15

II Wahlpflichtmodule

W01 - Arbeits- und Organisationspsychologie	16
W02 - Biotechnologie im Food und Agribereich	17
W03 - Betriebshygiene in der Lebensmittelwirtschaft	19
W04 - Dienstleistungsmanagement	20
W05 - Ernährung und Gesundheit	21
W06 - Food Security: Assesment and Analysis	22
W07 - Hygiene in Agricultural Production	23
W08 - Informations- und Handelssysteme	24
W09 - International Trade and Finance	25
W10 - Logistik	26
W11 - Precision Farming	27
W12 - Projektmanagement	28
W13 - Warenkunde und Qualität ausgewählter Lebensmittel	29
W14 - Weinbau	30

P01 - Landwirtschaftliche Erzeugung und Qualität	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Heiko Scholz	
Pflichtmodul	
Dozent(en):	Dr. Annette Deubel, Prof. Dr. Heiko Scholz, Prof. Dr. habil. Martin Wähler
Semesterlage:	1.Semester
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-left: 20px;"> <div>davon: Vorlesungen</div> <div>30 h</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-left: 20px;"> <div>Seminare</div> <div>30 h</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-left: 20px;"> <div>Selbststudium und Prüfungsvorbereitung</div> <div>90 h</div> </div>
Bewertung:	5 Credits
Sprache:	Deutsch
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Klausur (90 Minuten)
<p>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.</p>	
<p>Inhalt: <u>Tierproduktion:</u> - 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</p> <p><u>Pflanzenproduktion:</u> - 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</p>	
<p>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</p>	
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine	

P02 - International Economics	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova	
Pflichtmodul	
Dozent(en):	Prof. Dr. Elena Kashtanova, Prof. Dr. Luc Noisett
Semesterlage:	1.Semester
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Vorlesungen 30 h Seminare 30 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
Bewertung:	5 Credits
Sprache:	deutsch/englisch
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Klausur (90 Minuten) Prüfungsvorleistung: Leistungsnachweis (Referat)
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.	
Inhalt: - 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 - 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 - Monetäre Außenwirtschaftstheorie: Weltwährungsordnung; Wechselkurs und Devisenmarkt; Währungsrisiko und Währungsoperationen. Reale und nominale Wechselkurse; Zahlungsbilanz; Wechselkursänderungen und Leistungsbilanz; Globale Währungskrisen; Internationaler Währungsfond	
Literatur/Arbeitsunterlagen: - Krugman, P. et. al.: Internationale Wirtschaft: Theorie und Politik der Außenwirtschaft, 9. Auflage, Pearson Studium Verlag, München, 2011 - Siebert, H., Lorz, O.: Außenwirtschaft, 8. Auflage, UTB Verlag, Stuttgart, 2006 - Siebert, H.: Weltwirtschaft, UTB Verlag, Stuttgart, 1997 - Hermann, R. (Hrsg.): Landwirtschaft in der Weltwirtschaft, Agrimedia Verlag, Klein Sachau, 1998 - Wöhlken, E.: Einführung in die landwirtschaftliche Marktlehre, 3. Auflage, Ulmer Verlag, Stuttgart, 1991 - Koester, U.: Grundzüge der landwirtschaftlichen Marktlehre, 4. Auflage, Vahlen Verlag, München, 2010 - Statistische Datenbanken FAO und USDA	
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Grundlagen der Volkswirtschaftslehre	
Weitere Anmerkungen (Information für Studierende): Leistungsnachweis beinhaltet: - Ausarbeitung der unterrichtsbegleitenden Hausaufgaben; - Präsentation über Weltmarkt der Agrarprodukte; - Eine schriftliche Belegarbeit mit Präsentation zu einem aktuellen Thema der Außenwirtschaft. Begleitend zu den Lehrveranstaltungen sind aktuelle Arbeitsunterlagen und zu lösende kapitelbezogene Übungsfragen im passwortgeschützten LMS MOODLE unter http://www.hs-anhalt.de/moodle verfügbar.	

P03 - Lebensmittelqualität und Hygiene	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Ahmad Hamedy	
Pflichtmodul	
Dozent(en):	Prof. Dr. Ahmad Hamedy
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 (lt. PSO):	Klausur (90 Minuten)
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.	
Inhalt: - Qualitätssicherung und Lebensmittelhygiene - Rechtliche Forderungen zur Lebensmittelhygiene - Sorgfaltspflicht - Leitlinien für eine gute Hygienepraxis (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 & Chili 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	
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Grundlagenwissen Lebensmittelhygiene und Mikrobiologie (z. B. Module „Mikrobiologie“ und „Hygiene“ der Bachelorausbildung im Studiengang Ökotrophologie)	
Weitere Anmerkungen (Information für Studierende): TN 80 - Für die Zulassung zur Prüfung ist die Teilnahme an den Lehrveranstaltungen und Übungen Voraussetzung.	

W03 - Betriebshygiene in der Lebensmittelwirtschaft		Wahlpflichtmodul
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Ahmad Hamedy		
Dozent(en):	Prof. Dr. Ahmad Hamedy	
Semesterlage:	Sommersemester (2. Semester)	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Vorlesung	30 h
	Seminar/Übungen	30 h
	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	deutsch	
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Klausur (90 Minuten)	
<p>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. Die Studierenden 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.</p>		
<p>Inhalt:</p> <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 		
<p>Literatur/Arbeitsunterlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- Voigt, T: Schädlingsmanagement im Lebensmittelbetrieb, 1. Auflage 2017 Behr's GmbH (Verlag) - Megerle, B., aktive Schädlingskontrolle, 4 Auflage, Behr's GmbH (Verlag) - Krüger S., Zschaler, R.: Reinigung und Desinfektion, 2. Auflage 2010 Beuth Verlag GmbH, Berlin - 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/Hamedy, A.: Skript Betriebshygiene in der Landwirtschaft, Bernburg, aktuelle Fassung 		
<p>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Grundlagenwissen Lebensmittelhygiene und Mikrobiologie (z. B. Module „Mikrobiologie“ und „Hygiene“ der Bachelorausbildung im Studiengang Ökotrophologie)</p>		
<p>Weitere Anmerkungen (Information für Studierende): TN 80 - Für die Zulassung zur Prüfung ist die Teilnahme an den Lehrveranstaltungen und Übungen Voraussetzung.</p>		

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 52 h Übungen 8 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung: 60 h
Bewertung:	5 Credits
Sprache:	deutsch
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Mündlich (30 Minuten)
<p>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.</p>	
<p>Inhalt:</p> <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) - 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
- Tschuschner, H. D.: Grundzüge der Lebensmitteltechnik, 3. Auflage, Behr's Verlag, Hamburg, 2004
- Ternes, W.: Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung, 3. Auflage, Behr's Verlag, Hamburg, 2008
- Kunz, B.: Grundlagen der Lebensmittelbiotechnologie, 1. Auflage, Behr's Verlag, Hamburg, 2006
- 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, 1. Auflage, Behr's Verlag, Hamburg, 2009
- Bockhardt, H.D. et. al.: Grundlagen der Verfahrenstechnik für Ingenieure, 4. Auflage, Wiley-VCH Verlag, Weinheim, 1997
- Schwister, K.(Hrsg.): Taschenbuch der Verfahrenstechnik, 2. Auflage, Carl Hanser Verlag, München, Wien, ab 2005

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine

P05 - Management	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova	
Pflichtmodul	
Dozent(en):	Prof. Dr. Sheb True
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:	English
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Klausur (90 Minuten)
<p>Lernziele: 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 Studierenden, das Hard- und Soft Facts in der Führung von Organisationen eine Einheit bilden.</p>	
<p>Inhalt:</p> <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 	
<p>Literatur/Arbeitsunterlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Naylor,J: Management, Financial Times Professional Limited, Business Plan Guide, Ernst & Young, 1999 - Dessler,G. Robbins, S.P.: Leading People and Organizations in the 21st Century, 2. Auflage, Prentice Hall Verlag, Florida International University, 2003 - Thommen, P.- J.: Managementorientierte BWL, 7. Auflage, AG Verlag, Zürich, 2004 - Steinmann, H. et. al.: Management, Gabler Verlag, Wiesbaden, ab 2000 	
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine	

P06 - Qualitäts- und Umweltmanagement	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Gerhard Igl	
Pflichtmodul	
Dozent(en):	Prof. Dr. Gerhard Igl, Dr. Wolfgang Sieber
Semesterlage:	1.Semester
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Vorlesung 40 h Seminar 20 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
Bewertung:	5 Credits
Sprache:	deutsch
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Klausur (90 Minuten) Prüfungsvorleistung: Leistungsnachweis (Referat)
<p>Lernziele: Die Studierenden verstehen Qualitäts-, Umwelt- und Energiemanagement als Managementaufgabe in Unternehmen der Lebensmittelkette; Die Studierenden wissen über Anforderungen, Möglichkeiten und Grenzen des QM und des UM Bescheid; Die Studierenden kennen wesentliche Normen und Standards zu QMS, UMS und EnMS; 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, die Anwendung spezifischer Methoden des Qualitäts- und Umweltmanagement zu konzipieren und in den Liefer- und Absatzbeziehungen anzuwenden; Die Studierenden besitzen Grundkenntnisse zum Aufbau und zur Implementierung von Rückverfolgbarkeitssystemen; Die Studierenden kennen wesentliche Techniken für den betrieblichen Umweltschutz und die Energieeffizienz; Die Studierenden besitzen Grundkenntnisse zur Etablierung und Umsetzung eines UMS/EnMS im Unternehmen;</p>	
<p>Inhalt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anforderungen, Möglichkeiten und Grenzen des Qualitätsmanagements - Spezifika und Tendenzen des Qualitätsmanagements bei Lebensmitteln - Inhaltliche Schwerpunkte von Qualitätsmanagement- und Lebensmittelsicherheitssystemen - Auditierung und Zertifizierung - Systematisierung und Funktionsweise von Zertifizierungssystemen - Zertifizierungssysteme für die gesamte Lebensmittelkette, Zertifizierungssysteme für die Ernährungswirtschaft - Aufgaben des Qualitätsmanagements im Rahmen des Lieferantenmanagements - Rückverfolgbarkeit und Krisenmanagement bei Lebensmitteln - Inhaltliche Anforderungen ISO 14001, weitere internat. Normen mit umweltrelevanten Forderungen sowie Normen zum Energiemanagement - Umweltaspekte als wesentliche Grundlage eines UMS, Ermittlung und Wesentlichkeitsbewertung, Maßnahmeplanung - Techniken des betrieblichen Umweltschutzes im Agrar- und Ernährungsbereich - Etablierung und Umsetzung eines UMS/EnMS 	
<p>Literatur/Arbeitsunterlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skript mit Aufgaben - Meyer, R.: Nahrungsmittelqualität der Zukunft, Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main, 2004 - Petersen, B., Nüssel, M. (Hrsg.) Qualitätsmanagement in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Düsseldorf, 2013 - Seufert, H., Hesse, J.W.: Landwirtschaft = QM. Qualitätsmanagement im Lebens- und Futtermittelsektor, Frankfurt 2008 - Baumast, A., Pape, J. (Hrsg.): Betriebliches Umweltmanagement, Ulmer Verlag, Stuttgart 2009 <p>Bei der Behandlung der einzelnen Themen werden zum gegebenen Zeitpunkt weitere Arbeitsunterlagen bereitgestellt.</p>	
<p>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Modul Qualitätsmanagement oder ähnliche Module aus anderen Studiengängen</p>	
<p>Weitere Anmerkungen (Information für Studierende): Ein Teil der Lehrveranstaltung (Umweltmanagement, 30 Lehrstunden) findet als Blockveranstaltungen statt.</p>	

P07 - 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 52 h Übungen 8 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
Bewertung:	5 Credits
Sprache:	deutsch
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Hausarbeit mit Präsentation Leistungsnachweis (Multiple Choice Test 45 Minuten)
Lernziele: 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: - 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: - Wenzel, R. et. al.: Industriebetriebslehre. Das Management des Produktionsbetriebs, Fachbuchverlag Leipzig, Leipzig, 2001 - Schimitzek, P.: The Efficient Enterprise, St. Lucie Press Boca Raton, London, New York, Washington D.C., 2004 - Fleischwirtschaft, Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main, aktuelle Jahrgänge - Hetzner, E.: Handbuch Milch, Lose Blassammlung, Behr´s Verlag, Hamburg, 1992 - Zentralverband Deutscher Molkereifachleute und Milchwirtschaftler: Deutsche Milchwirtschaft, Hildesheim, aktuelle Jahrgänge - Schiweck, H. et. al.: Zuckertechnologie. Rüben- und Rohrzuckergewinnung, Barten´s Verlag, Berlin, ab 1998 - Zuckerwirtschaftliches Taschenbuch: Zuckerwirtschaft 2001, Barten´s Verlag, Berlin, 2001 - Schumann, P.: Die Erzeugung von Kartoffeln zur industriellen Verarbeitung, Buchedition Agrimedia GmbH, Bergen, 1999 - Verband Deutscher Mühlen: Daten und Fakten 2002, Bonn, 2002 - Amend, T.: Handbuch Backwaren, Behr´s Verlag, Hamburg, 1996 - FAO, Statistische Jahrbücher der letzten Jahrgänge - Westhoff, P. Economics of Food The: How Feeding and Fueling the Planet Affects Food Prices, FT Press 2010 - Fleisch Atlas 2013, 2014 2015, Heinrich-Böll-Stiftung Berlin - Verbände, Organisationen, Unternehmen der Branchen im Internet - Schnaekkel, W.: Skripte Economics in Food Industry, Bernburg, aktuelle Fassung - Harnisch, Chr.: Skripte Economics in Food Industry, Bernburg, aktuelle Fassung	
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Modul „Lebensmitteltechnologie und Qualität“	

P08 - Spezielles Lebensmittelmarketing	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Ute Höper	
Pflichtmodul	
Dozent(en):	Prof. Dr. Ute Höper
Semesterlage:	2.Semester
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Vorlesungen 30 h Seminare 30 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
Bewertung:	5 Credits
Sprache:	deutsch
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Klausur (90 Minuten)
<p>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.</p>	
<p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Konsumverhalten als Ausgangspunkt von Marketingaktivitäten. - 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. - Fallbeispiele des Lebensmittel- und Agrarmarketings - Aktuelle Entwicklungen. 	
<p>Literatur/Arbeitsunterlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Becker, J.: Marketing-Konzeption, München, letzte Auflage. - Kroeber-Riel, W., Weinberg, P.: Konsumentenverhalten, München, letzte Auflage. - Kreuzer, R., T.: Praxisorientiertes Marketing, Grundlagen – Instrumente – Fallbeispiele, Wiesbaden, letzte Auflage. - Meffert, H., Burmann, C., Kirchgeorg, M.: 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. 	
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine	

P09 - Economics in Agriculture	
Modulverantwortliche Lehrperson: Dr. Michael Schenk	
Pflichtmodul	
Dozent(en):	Prof. Dr. Heiko Scholz, Dr. Michael Schenk
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 (lt. PSO):	Mündlich (30 Minuten)
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 - Rost, D. (Hrsg.): Betriebswirtschaftliche Entscheidungen in Agrarunternehmen, Agrimedia GmbH, 2001 - Odening, M., Bockelmann, W.: Agrarmanagement, Ulmer Verlag, Stuttgart, 2001	
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Modul „Landwirtschaftliche Erzeugung und Qualität“	

P10 - Produktentwicklung							
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Gerhard Igl							
Pflichtmodul							
Dozent(en):	Dr. Karsten Paditz, Heike Quendt						
Semesterlage:	2.Semester						
Arbeitsumfang:	<p>Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden</p> <table> <tr> <td>davon: Vorlesungen</td> <td style="text-align: right;">30 h</td> </tr> <tr> <td>Seminare, Projektbearbeitung in der Gruppe</td> <td style="text-align: right;">30 h</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium, indiv. Projektbearbeitung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">90 h</td> </tr> </table>	davon: Vorlesungen	30 h	Seminare, Projektbearbeitung in der Gruppe	30 h	Selbststudium, indiv. Projektbearbeitung und Prüfungsvorbereitung	90 h
davon: Vorlesungen	30 h						
Seminare, Projektbearbeitung in der Gruppe	30 h						
Selbststudium, indiv. Projektbearbeitung und Prüfungsvorbereitung	90 h						
Bewertung:	5 Credits						
Sprache:	deutsch						
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Klausur (90 Minuten) Prüfungsvorleistung: Leistungsnachweis (Referat)						
<p>Lernziele: 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.</p>							
<p>Inhalt:</p> <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 							
<p>Literatur/Arbeitsunterlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schwarz, K., Bruhn, M. (Hrsg.): Produktentwicklung Lebensmittel und Innovationen, Behr's Verlag, Hamburg, 2008 - Rutloff, H.: Industrielle Enzyme, Behr's Verlag, Hamburg, 1995 - Scherz, H.: Hydrokolloide : Stabilisatoren, Dickungs- und Geliermittel in Lebensmitteln, Behr's Verlag, Hamburg, 1996 - Tegge, G.: Stärke und Stärkederivate, 3. Auflage, Behr's Verlag, Hamburg, 2004 							
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine							

P11 - Methodenkompetenz	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova	
Pflichtmodul	
Dozent(en):	Lehrende im Masterstudiengang Food and Agribusiness
Semesterlage:	3. Semester
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 15 Lehrstunden davon: Seminar 15 h Selbststudium 135 h
Bewertung:	5 Credits
Sprache:	deutsch /englisch
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Hausarbeit mit Präsentation
<p>Lernziele: 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.</p>	
<p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <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 	
<p>Literatur/Arbeitsunterlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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., Prätisch, J.: Wissenschaftliches Arbeiten, Rossig Verlag, Weyhe, ab 2006 - Franck, N., Stary, J.: Die Technik wissenschaftlichen Arbeitens. Eine praktische Anleitung, UTB Verlag, Stuttgart, ab 2007 	
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine	
<p>Weitere Anmerkungen (Information für Studierende): Die Projektthemen werden zu Beginn des 2. Semesters zur Auswahl bekannt gegeben.</p>	

P12 – Masterarbeit und Kolloquium	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova	
Pflichtmodul	
Dozent(en):	Lehrende im Masterstudiengang Food and Agribusiness
Semesterlage:	4. Semester
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 900 Stunden 20 Wochen Davon: Selbststudium/Prüfungsvorbereitung 900 h
Bewertung:	30 Credits
Sprache:	deutsch /englisch
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Masterarbeit (15% der Masterendnote); Kolloquium (5% der Masterendnote)
<p>Lernziele: Mit der Masterarbeit stellen die Studierenden ihre Fähigkeiten unter Beweis, ein Problem innerhalb einer vorgegebenen Zeit selbstständig 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.</p>	
<p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <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 	
<p>Literatur/Arbeitsunterlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Themenabhängige Nutzung, eigenverantwortliche Recherche mit besonderer Schwerpunktsetzung bei wissenschaftlichen Zeitschriftenaufsätzen 	
<p>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Studieninhalte des 1. - 3. Fachsemesters Master Food and Agribusiness</p>	

W01 Arbeits- und Organisationspsychologie	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller	
Wahlpflichtmodul	
Dozent(en):	Prof. Dr. Katja Kröller
Semesterlage:	Wintersemester (3. Semester)
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Vorlesung 60 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
Bewertung:	5 Credits
Sprache:	deutsch
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Klausur (90 Minuten)
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 1-2, S 1-25). Ecomed. Landsberg, 2009 Lieber, B (2017). Personalführung. Konstanz: UTB Renneberg, S. (2006). Gesundheitspsychologie. Heidelberg: Springer-Verlag Walenta, C. & Kirchner, E. (2011). Führung. Wien: UTB	
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine	

W02 - Biotechnologie im Food und Agribereich	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova	
Wahlpflichtmodul	
Dozent(en):	Prof. Dr. habil. Martin Wähler, Dipl.-Chem. M. Kühne
Semesterlage:	Wintersemester (3. Semester)
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Vorlesung 40 h Übung 20 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
Bewertung:	5 Credits
Sprache:	deutsch / englisch
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Mündlich (30 Minuten) Prüfungsvorleistung: Leistungsnachweis (Beleg)
Lernziele: 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:	
<u>1. Pflanze</u>	
<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 	
<u>2. Tier</u>	
<u>2.1. Biotechnik der Fortpflanzung beim Tier</u>	
<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, Geburtsynchronisation - Bedeutung für die Tierzucht: Leistungsprüfung, Selektionskriterien, Selektionsfortschritt, Generationsintervall, öffentliche Akzeptanz, Embryonengesetz 	
<u>2.2. Molekularbiologie (Gentechnik)</u>	
<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:

- 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

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):

Zoologie, Genetik, Zellbiologie

W03 - Betriebshygiene in der Lebensmittelwirtschaft	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Ahmad Hamedy	
Wahlpflichtmodul	
Dozent(en):	Prof. Dr. Ahmad Hamedy
Semesterlage:	Sommersemester (2. Semester)
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Vorlesung 30 h Seminar/Übungen 30 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
Bewertung:	5 Credits
Sprache:	deutsch
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Klausur (90 Minuten)
<p>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. Die Studierenden 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.</p>	
<p>Inhalt:</p> <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 	
<p>Literatur/Arbeitsunterlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<p>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Grundlagenwissen Lebensmittelhygiene und Mikrobiologie (z. B. Module „Mikrobiologie und Hygiene“ der Bachelorausbildung im Studiengang Ökotrophologie)</p>	
<p>Weitere Anmerkungen (Information für Studierende): Leistungsnachweis als Prüfungsvorleistung: Bestätigtes Protokoll des Praktikums „Betriebshygiene“.</p>	

W04 - Dienstleistungsmanagement	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Gerhard Igl	
Wahlpflichtmodul	
Dozent(en):	Prof. Dr. Gerhard Igl
Semesterlage:	Sommersemester (2. Semester)
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Vorlesung 40 h Seminar 20 h Selbststudium und Prüfungsvorleistung 90 h
Bewertung:	5 Credits
Sprache:	deutsch
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Klausur (90 Minuten)
<p>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 Die Studierenden besitzen Kenntnisse zum Qualitätsmanagement bei Dienstleistungen Die Studierenden wissen über Besonderheiten des Absatzes von Dienstleistungen einschl. der Preisbildung 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 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.</p>	
<p>Inhalt: <u>I. Einführung:</u> - Besonderheiten und Entwicklungstendenzen von Dienstleistungen als Wirtschaftsgüter <u>II. Focus Unternehmen:</u> 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 <u>III. Focus Dienstleistungsmitarbeiter:</u> Dienstleistungsproduktion und -absatz als soziale Interaktion - Grundlagen der Dienstleistungsinteraktion - Eindrucksbildung und Selbstdarstellung bei der Dienstleistungsinteraktion - Besonderheiten der Dienstleistungsarbeit</p>	
<p>Literatur/Arbeitsunterlagen: <u>a) Arbeitsunterlagen</u> Skript zu den inhaltlichen Schwerpunkten des Moduls mit Aufgabensammlung als Seminargrundlage und Lernerfolgskontrolle <u>b) Standardliteratur</u> 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</p>	
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine	
Weitere Anmerkungen (Information für Studierende): keine	

W05 - Ernährung und Gesundheit	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. habil. Markus Seewald	
Wahlpflichtmodul	
Dozent(en):	Prof. Dr. habil. Markus Seewald
Semesterlage:	Wintersemester (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 (lt. PSO):	Mündlich (20 Minuten) Prüfungsvorleistung: Leistungsnachweis (Referat)
<p>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.</p>	
<p>Inhalt: 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.</p>	
<p>Literatur/Arbeitsunterlagen: - Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Ernährungsbericht 2008, Bonn, 2009 - WHO Communication, Press Releases - Mehnert, H. (Hrsg.): Stoffwechselerkrankungen Grundlagen - Diagnostik - Therapie, 4. Auflage, Thieme Verlag, Stuttgart, 1997 - Maid-Kohnert, U.: Lexikon der Ernährung, Spektrum Akademischer Verlag, Berlin, Heidelberg, ab 2001</p>	
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Angewandte Ernährungswissenschaft	

W06 - Food Security: Assessment and Analysis Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova		Wahlpflichtmodul
Dozent(en):	Prof. Dr. Marcus Marktanner	
Semesterlage:	Wintersemester (3. Semester)	
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Vorlesungen (teilweise Online) 60 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h	
Bewertung:	5 Credits	
Sprache:	Englisch	
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Belegarbeit Prüfungsvorleistung: Leistungsnachweis (Beleg)	
Lernziele: Die Studierenden erkennen die wichtigsten Einflussfaktoren auf der Nahrungsmittelsicherheit eines Landes. Die Studierenden 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. Die Studierenden können spezielle Probleme bzgl. des Zugangs zu Nahrungsmitteln erkennen und den Ernährungsstatus eines Landes darstellen.		
Inhalt: - 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		
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine		
Weitere Anmerkungen (Information für Studierende): - Begleitend zu den Themen werden aktuelle Arbeitsunterlagen und Übungsfragen im passwortgeschützten LMS MOODLE unter http://www.hs-anhalt.de/moodle 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.		

W07 - Hygiene in Agricultural Production	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Heiko Scholz	
Wahlpflichtmodul	
Dozent(en):	Dr. Malte Kienitz
Semesterlage:	Wintersemester (3. Semester)
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Vorlesungen 60 h Projekt 30 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 60 h
Bewertung:	5 Credits
Sprache:	Deutsch
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Klausur (90 Minuten)
Lernziele: 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: - 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: - Busch, W. et. al.: Tiergesundheits- und Tierkrankheitslehre, 1. Auflage, Parey Verlag, Hamburg, 2003 - Fachzeitschriften: Tierärztliche Praxis; Praktischer Tierarzt	
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Grundkenntnisse der Tiergesundheitslehre und Tierhygiene, Zoologie	

W08 - Informations- und Handelssysteme	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Corinna Lang	
Wahlpflichtmodul	
Dozent(en):	Prof. Dr. Corinna Lang
Semesterlage:	Wintersemester (3. Semester)
Arbeitsumfang:	<p>Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden</p> <p>davon: Vorlesungen 30 h Übungen 30 h selbstständige Übungen, Selbststudium sowie Beleg- und Präsentationsvorbereitung 90 h</p>
Bewertung:	5 Credits
Sprache:	Deutsch
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Beleg mit Präsentation
<p>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.</p>	
<p>Inhalt: Aktuelle Managementtrends der Informationsverarbeitung <u>Definition, Bedeutung, Ziele, Aufgaben und Schwerpunkte von</u> - Enterprise Resource 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</p>	
<p>Literatur/Arbeitsunterlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, Vorgehensweisen 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 	
<p>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Grundlagen Betriebswirtschaftslehre</p>	
<p>Weitere Anmerkungen (Information für Studierende): Die Teilnehmerzahl ist begrenzt auf 14 Studierende.</p>	

W09 - International Trade and Finance							
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova							
Wahlpflichtmodul							
Dozent(en):	Prof. Dr. Elena Kashtanova						
Semesterlage:	Sommersemester (2.Semester)						
Arbeitsumfang:	<p>Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="padding-left: 20px;">davon: Vorlesungen</td> <td style="text-align: right;">30 h</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Seminare, Übung</td> <td style="text-align: right;">30 h</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Selbststudium und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">90 h</td> </tr> </table>	davon: Vorlesungen	30 h	Seminare, Übung	30 h	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
davon: Vorlesungen	30 h						
Seminare, Übung	30 h						
Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h						
Bewertung:	5 Credits						
Sprache:	Deutsch/Englisch						
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Beleg mit Präsentation Prüfungsvorleistung: Leistungsnachweis (s.u. weitere Anmerkungen)						
<p>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.</p>							
<p>Inhalt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 							
<p>Literatur/Arbeitsunterlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 							
<p>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Grundwissen Buchführung und Investitionsrechnung</p>							
<p>Weitere Anmerkungen (Information für Studierende):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 http://www.hs-anhalt.de/moodle verfügbar gemacht. 							

W10 - Logistik							
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Ute Höper							
Wahlpflichtmodul							
Dozent(en):	Prof. Dr. Ute Höper						
Semesterlage:	Wintersemester (3. Semester)						
Arbeitsumfang:	<p>Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding-left: 20px;">davon: Vorlesungen</td> <td style="text-align: right;">30 h</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">Übungen</td> <td style="text-align: right;">30 h</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">Selbststudium und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">60 h</td> </tr> </table>	davon: Vorlesungen	30 h	Übungen	30 h	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	60 h
davon: Vorlesungen	30 h						
Übungen	30 h						
Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	60 h						
Bewertung:	5 Credits						
Sprache:	deutsch						
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Klausur (90 Minuten)						
<p>Lernziele:</p> <p>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.</p> <p>Anhand von Fallstudien erarbeiten die Studierenden Lösungsmöglichkeiten zu ausgewählten logistischen Fragestellungen und werden damit in die Lage versetzt, auftretende Probleme in der Praxis eigenständig zu bearbeiten.</p> <p>Die Studierenden wissen um die Bedeutung verkehrslogistischer Fragestellungen und deren Bedeutung für die Betriebe.</p> <p>Die Studierenden kennen die Spezifikationen von Verkehrsprojekten und können Aussagen über die Optimierung nationaler und internationaler Beschaffungsstrategien vornehmen.</p> <p>Studierende des Moduls sollen die Komplexität betrieblicher Wahlhandlungen zum strategischen Logistikmanagement verstehen lernen. Logistiksysteme sind vielfältig hinsichtlich ihrer strategischen Ausrichtung. Entsprechend gibt es nicht "die" Logistik. Vielmehr sind die Logistiksysteme aus strategischer Sicht an unternehmensindividuelle und unternehmensübergreifende Kontextfaktoren geeignet anzupassen. Zum Erlernen der verbesserten Handhabung der hier skizzierten Komplexität wird auf den theoretischen Denkrahmen der Systemtheorie rekuriert. Gleichsam werden Fallstudien eingesetzt, um die jeweiligen Systemkonkretisierungen verbessert zu konzeptualisieren. Neben dem Erlernen einer verbesserten Handlungsfähigkeit im Umgang mit Komplexität sollen die Studierenden auch in die Lage versetzt werden, diskursiv auf Vor- und Nachteile von Logistiksystemen einzugehen. Das Argumentieren von Vor- und Nachteilen bzw. von Stärken und Schwächen wird deduktiv aus einem übergeordneten Bezugsrahmen abgeleitet.</p>							
<p>Inhalt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beschaffungslogistik - Produktionslogistik - Distributionslogistik - Entsorgungslogistik - Ersatzteile- und Servicelogistik - Logistik-Controlling - City-Logistik - Systemtheorie, -denken und -dynamik - Ursache-Wirkungs-(Ursache-)Beziehungen - Strategisches (Logistik-)Management - Interdisziplinäre Erweiterung des „Denkgerüsts“ - Gestaltung und Konzeptualisierung von Logistiksystemen - Fallstudien und realpraxeologische 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.

W11 – Precision Farming	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Bernd Dohmen	
Wahlpflichtmodul	
Dozent(en):	Prof. Dr. Bernd Dohmen
Semesterlage:	Sommersemester (2.Semester)
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Vorlesungen 40 h Übungen 20 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
Bewertung:	5 Credits
Sprache:	Deutsch
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Klausur (90 Minuten)
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.	
Inhalt: - 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	
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Keine (allerdings sind Grundkenntnisse aus der Pflanzenproduktion und Bodenkunde erwünschenswert)	

W12 - Projektmanagement	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova	
Wahlpflichtmodul	
Dozent(en):	NN
Semesterlage:	Sommersemester (2. Semester)
Arbeitsumfang:	<p>Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden</p> <p>davon: Vorlesungen 30 h Seminare 30 h Selbststudium, Projektbearbeitung, Projektpräsentation 90 h</p>
Bewertung:	5 Credits
Sprache:	deutsch / englisch
Prüfungsleistung (lt. PSO):	Projekt mit Präsentation Prüfungsvorleistung: Leistungsnachweis (Referat)
<p>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.</p>	
<p>Inhalt:</p> <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 <p>Projekt: Das erlernte Wissen zur Planung, Analyse und Kontrolle einer Projektaufgabe mit Einbezug von Projektmanagementinstrumente und Schlüsselkompetenzen im eine Projektgruppe umzusetzen</p>	
<p>Literatur/Arbeitsunterlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine	
<p>Weitere Anmerkungen (Information für Studierende):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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/moodle verfügbar. 	

W13 - Warenkunde und Qualität ausgewählter Lebensmittel	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Dietlind Hanrieder	
Wahlpflichtmodul	
Dozent(en):	Prof. Dr. Dietlind Hanrieder
Semesterlage:	Wintersemester (3. Semester)
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden Vorlesung 12 Seminar: (stud. Präsentationen mit Diskussion, ggf. Ergänzungen durch die Lehrperson, Videoführung) 48 Selbststudium: (Literaturrecherchen, Vorbereitung der Präsentationen, Nachbereitung der Lehrveranstaltungen) 90
Bewertung:	5 Credits
Sprache:	Deutsch
Prüfungsleistung (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
<p>Lernziele: Die Studierenden wissen über die Herstellung, Zusammensetzung und die Handelssorten der im Modul behandelten ausgewählten Lebensmittel Bescheid. Die Studierenden sind in der Lage, aus wissenschaftlicher Sicht die Qualität dieser Lebensmittel zu beurteilen. Die Studierenden wissen über den richtigen, d. h. qualitätserhaltenden Umgang mit den behandelten Lebensmitteln Bescheid und sind in der Lage, entsprechende Maßnahmen in einem Unternehmen umzusetzen. Die Studierenden kennen die Kennzeichnungsvorschriften dieser Lebensmittel und sind in der Lage, die Kennzeichnungselemente richtig zu verstehen und anderen Personen zu erläutern. Sie sind dazu befähigt, in Unternehmen für eine rechtlich korrekte Produktkennzeichnung Sorge zu tragen. Die Studierenden sind über Produkt- und Verbrauchstrends in Bezug auf die behandelten Warengruppen informiert und somit in der Lage, in Unternehmen trendgemäße Produktentwicklungen zu initiieren bzw. neue Trends zu kreieren.</p>	
<p>Inhalt: - Warensystematik der Lebensmittel - Speisefette und -öle - Kaffee-, Tee-, Kakaoerzeugnisse - Alkoholische Getränke - Alkoholfreie Erfrischungsgetränke - Obst und Gemüse jeweils: Historie, Handelssorten, Herstellung, Produktion/Verbrauch, Zusammensetzung, gesundheitliche Aspekte, Qualitätskriterien Qualitätsveränderungen, Qualitätserhaltung, Kennzeichnung/Recht</p>	
<p>Literatur/Arbeitsunterlagen: - Löbbert, R. et. al.: Lebensmittel. Waren Qualität Trends, 4. Auflage, EUROPA Verlag, Haan-Gruiten, 2010 - Vreden, N.et. al.: Lebensmittelführer: Inhalte, Zusätze, Rückstände, 3. Auflage, Wiley-VCH Verlag, Weinheim, 2007 - sämtliche warenkundliche Bücher und Broschüren (große Vielfalt) - warenkundliche Informationen im Internet - Fachzeitschriften: Lebensmittelrundschau, Lebensmittelzeitung u.a. - Löbbert, Hanrieder: Lebensmittel-Wren, Qualitäten, Trends, 5. Auflage, 2013</p>	
<p>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Basiswissen Lebensmittellehre (z.B. Pflichtmodul Lebensmittellehre und Sensorik aus BA Ökotrophologie oder vergleichbare Module)</p>	
<p>Weitere Anmerkungen (Information für Studierende): - Die Lehrveranstaltungen finden gemeinsam mit dem Studiengang Master Ökotrophologie statt. - Es besteht Anwesenheitspflicht. - Ausländische MFA-Studenten führen als Prüfungsleistung eine Präsentation über ein typisches Lebensmittel / eine Lebensmittelgruppe aus ihrem Heimatland durch.</p>	

W14 - Weinbau	
Modulverantwortliche Lehrperson: Dr. Klaus Epperlein	
Wahlpflichtmodul	
Dozent(en):	Dr. Klaus Epperlein
Semesterlage:	Wintersemester (3. Semester)
Arbeitsumfang:	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Vorlesungen 30 h Seminare 30 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
Bewertung:	5 Credits
Sprache:	Deutsch
Prüfungsleistung (lt. PSO):	mündlich (30 Minuten) davon Vortrag (10 Minuten)
Lernziele: Die Studierenden besitzen Grundkenntnisse zum Anbau der Weinrebe <i>Vitis vinifera</i> L. Die Studierenden 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. Die Studierenden wissen über deutsche und wichtige internationale Weinanbaugebiete sowie über deutsche und internationale Rebsorten Bescheid.	
Inhalt: - 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	
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine	