

Hochschule Anhalt

# **Modulhandbuch**

**Masterstudiengang  
Food and Agribusiness**

Stand: Oktober 2022

## 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	28
W12 - Projektmanagement	29
W13 - Warenkunde und Qualität ausgewählter Lebensmittel	30
W14 - Weinbau	31

<b>P01 - Landwirtschaftliche Erzeugung und Qualität</b>	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Heiko Scholz	
<b>Pflichtmodul</b>	
<b>Dozent(en):</b>	Prof. Dr. Annette Deubel, Prof. Dr. Heiko Scholz, Prof. Dr. Simone Kraatz
<b>Semesterlage:</b>	1.Semester
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-left: 20px;"> <div>davon: Seminare</div> <div>45 h</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-left: 20px;"> <div>Praktikum</div> <div>15 h</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-left: 20px;"> <div>Selbststudium und Prüfungsvorbereitung</div> <div>90 h</div> </div>
<b>Bewertung:</b>	5 Credits
<b>Sprache:</b>	Deutsch
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Klausur (90 Minuten)
<b>Lernziele:</b> 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.	
<b>Inhalt:</b> <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  <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	
<b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b> - 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	
<b>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):</b> keine	

<b>P02 - International Economics</b>	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova	
<b>Pflichtmodul</b>	
<b>Dozent(en):</b>	Prof. Dr. Elena Kashtanova, Prof. Dr. Marcus Marktanner
<b>Semesterlage:</b>	1.Semester
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden Davon: Seminare 45 h Praktikum 15 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
<b>Bewertung:</b>	5 Credits
<b>Sprache:</b>	deutsch/englisch
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Klausur (90 Minuten) <b>Prüfungsvorleistung:</b> Leistungsnachweis (Präsentation mit Bericht)
<p><b>Lernziele:</b>            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.</p>	
<p><b>Inhalt:</b>            - 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.</p>	
<p><b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b>            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. Agrarpolitische Bericht der Bundesregierung            Aktuelle Themen aus Agra-Europe, der Lebensmittelzeitung und der Agrarzeitung</p>	
<p><b>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):</b> Grundlagen der Volkswirtschaftslehre</p>	
<p><b>Weitere Anmerkungen (Information für Studierende):</b>            Leistungsnachweis 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 <a href="https://moodle.hs-anhalt.de/">https://moodle.hs-anhalt.de/</a> verfügbar.</p>	

<b>P03 - Lebensmittelqualität und Hygiene</b>	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Tim Reuter	
<b>Pflichtmodul</b>	
<b>Dozent(en):</b>	Prof. Dr. Tim Reuter
<b>Semesterlage:</b>	1.Semester
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Seminare 45 h Praktikum 15 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
<b>Bewertung:</b>	5 Credits
<b>Sprache:</b>	Deutsch
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Klausur (90 Minuten), TN 80
<p><b>Lernziele:</b>            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.</p>	
<p><b>Inhalt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualitätssicherung und Lebensmittelhygiene</li> <li>- Rechtliche Forderungen zur Lebensmittelhygiene</li> <li>- Sorgfaltspflicht</li> <li>- Leitlinien für eine gute Hygienepraxis (Basishygiene)</li> <li>- Eigenkontrollen und HACCP</li> <li>- Auditierung und Lebensmittelstandards</li> </ul>	
<p><b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lehmkuhl, S.: Praxishandbuch Hygiene und HACCP, 2005, Behr's Verlag, Hamburg</li> <li>- Keweloh, H.: Mikroorganismen in Lebensmitteln. Theorie und Praxis der Lebensmittelhygiene, 4. Auflage, Pfanneberg Verlag, Haan-Gruiten, 2011</li> <li>- Krämer, J.: Lebensmittel – Mikrobiologie, 6. Auflage, Ulmer Verlag, Stuttgart, 2011</li> <li>- Reiche, T., Kleiner, U.: Cook &amp; Chili in Theorie und Praxis, 1. Auflage, Behr's Verlag, Hamburg, 2003</li> <li>- Sinell, H.- J. (Hrsg.): Einführung in die Lebensmittelhygiene, 4. Auflage, Parey Verlag, Berlin, Hamburg, 2003</li> <li>- Verordnung EG Nr. 178/2002 vom 28.01.2002, Amtsblatt der EG, L 31/1; 01.02.2002</li> <li>- Verordnung EG Nr. 852/2004 vom 29.04.2004, Amtsblatt der EG, L 226/1; 25.06.2004</li> <li>- Verordnung EG Nr. 853/2004 vom 29.04.2004, Amtsblatt der EG, L 139/55; 29.04.2004</li> <li>- DGHM, Empfehlung der DGHM Richt- und Warmwerte, jeweils aktueller Stand</li> <li>- 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</li> <li>- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB), in der jeweils aktuellen Fassung</li> <li>- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV), in der jeweils aktuellen Fassung</li> <li>- 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</li> <li>- Kleiner, UHamedy, A.: Skript Lebensmittelhygiene, Bernburg, aktuelle Fassung</li> </ul>	
<p><b>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):</b>            Grundlagenwissen Lebensmittelhygiene und Mikrobiologie (z. B. Module „Mikrobiologie“ und „Hygiene“ der Bachelorausbildung im Studiengang Ökotrophologie)</p>	
<p><b>Weitere Anmerkungen (Information für Studierende):</b>            TN 80 - Für die Zulassung zur Prüfung ist die Teilnahme an den Lehrveranstaltungen und Übungen Voraussetzung.</p>	

<b>P04 - Food Technology and Quality</b>	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Wolfram Schnäckel	
<b>Pflichtmodul</b>	
<b>Dozent(en):</b>	Prof. Dr. Wolfram Schnäckel
<b>Semesterlage:</b>	1.Semester
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Seminare 45 h Praktikum 15 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung: 90 h
<b>Bewertung:</b>	5 Credits
<b>Sprache:</b>	deutsch
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Mündlich (30 Minuten)
<p><b>Lernziele:</b>            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><b>Inhalt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Technologische Grundvorgänge (Prozessorganisation; Stabilisierung; Variabilisierung; Verkürzung der Bearbeitungszeiten; Aufwandsminimierung)</li> <li>- Rationeller Apparatebau</li> <li>- 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)</li> <li>- Technologische Aspekte der Lebensmittelqualität - Einfluss von Be- und Verarbeitung, Verpackung und Distribution</li> <li>- wichtige physikalische Kenngrößen zur Messung von Produkt- und Prozessqualität</li> <li>- Auswahl geeigneter Bewertungsverfahren</li> <li>- Beeinflussung von Nährwert, Gesundheitswert und Konsumreife durch technologische Prozesse</li> <li>- Einfluss technologischer Prozesse auf Angebotsform, Haltbarkeit und Ökologiewert von Lebensmitteln</li> <li>- Anforderungen an und Wirkungsweise von lebensmitteltechnischen Anlagen (Rundgang mit praktischer Demonstration)</li> <li>- Zerkleinerungsprozesse (Wirkprinzipien der Zerkleinerung; Mühlen; Schneidprozesse)</li> <li>- Sortier-, Klassier- und Trennprozesse bei Lebensmitteln (Wirkprinzipien; Überblick; insbesondere Sedimentation und Zentrifugation)</li> <li>- Druckbehandlung von Lebensmitteln (Wirkprinzipien; Anwendungsfälle; insbesondere Pressvorgänge)</li> <li>- Mischprozesse (Gemische und Anwendungsbeispiele; Mischer; Bestimmung der Effizienz von Mischvorgängen)</li> <li>- Filtrationsprozesse (Wirkprinzipien; Anwendungsfälle; Filtermaschinen)</li> <li>- Garen von Lebensmitteln (Einteilung von Garprozessen; Veränderungen von Lebensmitteln durch Garen; Bestimmung der Gare)</li> <li>- Haltbarmachung von Lebensmitteln (Lebensmittelverderb; Systematik von Haltbarmachungsverfahren; Vor- und Nachteile; Anwendungsfälle; Kenngrößen zur Charakterisierung der Haltbarkeit)</li> <li>- Kältebehandlung von Lebensmittel (Kühlen von Lebensmitteln; Anwendungen des Gefrierens; Auftauprozesse)</li> <li>- Masseaustauschprozesse (Grundlagen von Stoffübertragung und Masseaustausch; spezielle Masseaustauschprozesse – Trocknen, Salzen, Räuchern u. a.)</li> <li>- Biotechnologische Prozesse und Gentechnik bei der Verarbeitung von Lebensmitteln (Grundlagen; Anwendungsfälle; Perspektiven)</li> </ul>	

- 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

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

<b>P05 - Management</b>	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova	
<b>Pflichtmodul</b>	
<b>Dozent(en):</b>	Prof. Sheb True
<b>Semesterlage:</b>	1.Semester
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Seminare 45 h Praktikum 15 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
<b>Bewertung:</b>	5 Credits
<b>Sprache:</b>	English
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Klausur (90 Minuten)
<p><b>Lernziele:</b>          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><b>Inhalt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Unternehmen in einem globalen Umfeld</li> <li>- Management als Erfolgsfaktor</li> <li>- Unternehmen sind sozio-technische Systeme</li> <li>- Führungssysteme mit internationalen Anforderungen</li> <li>- Führungstätigkeit und Vorbildwirkung</li> <li>- Elemente der Führungstätigkeit im internationalen Business,einschließlich kultureller Anforderungen</li> </ul>	
<p><b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Naylor,J: Management, Financial Times Professional Limited, Business Plan Guide, Ernst &amp; Young, 1999</li> <li>- Dessler,G. Robbins, S.P.: Leading People and Organizations in the 21st Century, 2. Auflage, Prentice Hall Verlag, Florida International University, 2003</li> <li>- Thommen, P.- J.: Managementorientierte BWL, 7. Auflage, AG Verlag, Zürich, 2004</li> <li>- Steinmann, H. et. al.: Management, Gabler Verlag, Wiesbaden, ab 2000</li> </ul>	
<b>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):</b> keine	



<b>P06 - Qualitäts- und Umweltmanagement</b>	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova	
<b>Pflichtmodul</b>	
<b>Dozent(en):</b>	Dr. Heike Haacke, Dr. Wolfgang Siebert
<b>Semesterlage:</b>	1.Semester – Im WS 2021-22 verschoben auf SS 2022
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden Davon: Seminare 45 h Praktikum 15 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
<b>Bewertung:</b>	5 Credits
<b>Sprache:</b>	deutsch
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Klausur (90 Minuten) <b>Prüfungsvorleistung:</b> Leistungsnachweis (Referat)
<p><b>Lernziele:</b>            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.</p>	
<p><b>Inhalt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anforderungen, Möglichkeiten und Grenzen des Qualitätsmanagements</li> <li>- Spezifika und Tendenzen des Qualitätsmanagements bei Lebensmitteln</li> <li>- Inhaltliche Schwerpunkte von Qualitätsmanagement- und Lebensmittelsicherheitssystemen</li> <li>- Auditierung und Zertifizierung</li> <li>- Systematisierung und Funktionsweise von Zertifizierungssystemen</li> <li>- Zertifizierungssysteme für die gesamte Lebensmittelkette, Zertifizierungssysteme für die Ernährungswirtschaft</li> <li>- Aufgaben des Qualitätsmanagements im Rahmen des Lieferantenmanagements</li> <li>- Rückverfolgbarkeit und Krisenmanagement bei Lebensmitteln</li> <li>- Inhaltliche Anforderungen ISO 14001, weitere internat. Normen mit umweltrelevanten Forderungen sowie Normen zum Energiemanagement</li> <li>- Umweltaspekte als wesentliche Grundlage eines UMS, Ermittlung und Wesentlichkeitsbewertung, Maßnahmeplanung</li> <li>- Techniken des betrieblichen Umweltschutzes im Agrar- und Ernährungsbereich</li> <li>- Etablierung und Umsetzung eines UMS/EnMS</li> </ul>	
<p><b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Skript mit Aufgaben</li> <li>- Meyer, R.: Nahrungsmittelqualität der Zukunft, Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main, 2004</li> <li>- Petersen, B., Nüssel, M. (Hrsg.) Qualitätsmanagement in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Düsseldorf, 2013</li> <li>- Seufert, H., Hesse, J.W.: Landwirtschaft = QM. Qualitätsmanagement im Lebens- und Futtermittelsektor, Frankfurt 2008</li> <li>- Baumast, A., Pape, J. (Hrsg.): Betriebliches Umweltmanagement, Ulmer Verlag, Stuttgart 2009</li> </ul> Bei der Behandlung der einzelnen Themen werden zum gegebenen Zeitpunkt weitere Arbeitsunterlagen bereitgestellt.	
<p><b>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):</b>            Modul Qualitätsmanagement oder ähnliche Module aus anderen Studiengängen</p>	
<p><b>Weitere Anmerkungen (Information für Studierende):</b>            Ein Teil der Lehrveranstaltung (Umweltmanagement, 30 Lehrstunden) findet als Blockveranstaltungen statt.</p>	

<b>P07 - Economics in Food Industry</b>	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Wolfram Schnäckel	
<b>Pflichtmodul</b>	
<b>Dozent(en):</b>	Prof. Dr. Wolfram Schnäckel
<b>Semesterlage:</b>	2.Semester
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Vorlesungen 45 h Übungen 15 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
<b>Bewertung:</b>	5 Credits
<b>Sprache:</b>	deutsch
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Hausarbeit mit Präsentation <b>Prüfungsvorleistung:</b> Leistungsnachweis (Multiple Choice Test 45 Minuten)
<b>Lernziele:</b> 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.	
<b>Inhalt:</b> - 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	
<b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b> - Grundig, Claus- Gerold, Fabrikplanung Hanser Verlag 2018 - Wenzel, R. et. al.: Industriebetriebslehre. Das Management des Produktionsbetriebs, Fachbuchverlag Leipzig, Leipzig, 2001 - Schimitzek, P.: The Efficient Enterprise, St. Lucie Press Boca Raton, London, New York, Washington D.C., 2004 - Fleischwirtschaft, Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main, aktuelle Jahrgänge - Zentralverband Deutscher Molkereifachleute und Milchwirtschaftler: Deutsche Milchwirtschaft, Hildesheim, aktuelle Jahrgänge - Schiweck, H. et. al.: Zuckertechnologie. Rüben- und Rohrzuckergewinnung, Barten's Verlag, Berlin, ab 1998 - Zuckerwirtschaftliches Taschenbuch: Zuckerwirtschaft 2001, Barten's Verlag, Berlin, 2001 - Schumann, P.: Die Erzeugung von Kartoffeln zur industriellen Verarbeitung, Buchedition Agrimedia GmbH, Bergen, 1999 - Verband Deutscher Mühlen: Daten und Fakten 2002, Bonn, 2002 - Amend, T.: Handbuch Backwaren, Behr's Verlag, Hamburg, 1996 - FAO, Statistische Jahrbücher der letzten Jahrgänge - Westhoff, P. Economics of Food The: How Feeding and Fueling the Planet Affects Food Prices, FT Press 2010 - Fleisch Atlas 2013, 2014 2015, Heinrich-Böll-Stiftung Berlin - Verbände, Organisationen, Unternehmen der Branchen im Internet - Schnaekkel, W.: Skripte Economics in Food Industry, Bernburg, aktuelle Fassung - Harnisch, Chr.: Skripte Economics in Food Industry, Bernburg, aktuelle Fassung	
<b>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):</b> Modul „Lebensmitteltechnologie und Qualität“	

<b>P08 - Spezielles Lebensmittelmarketing</b>	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Ute Höper	
<b>Pflichtmodul</b>	
<b>Dozent(en):</b>	Prof. Dr. Ute Höper
<b>Semesterlage:</b>	2.Semester
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Seminare 45 h Praktikum 15 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
<b>Bewertung:</b>	5 Credits
<b>Sprache:</b>	deutsch
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Klausur (90 Minuten)
<p><b>Lernziele:</b> 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><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Konsumverhalten als Ausgangspunkt von Marketingaktivitäten.</li> <li>- Marketinginformationen - Marketingforschung.</li> <li>- Marketingkonzepte und deren Anwendung im Agrar- und Lebensmittelbereich.</li> <li>- Einsatz der Marketinginstrumente Produktpolitik, Preispolitik, Distributionspolitik und Kommunikationspolitik im Rahmen des unternehmerischen, des Gruppen- und des Gemeinschaftsmarketings.</li> <li>- Messen und Ausstellungen als Kommunikationsinstrument des Lebensmittelmarketings.</li> <li>- Fallbeispiele des Lebensmittel- und Agrarmarketings - Aktuelle Entwicklungen.</li> </ul>	
<p><b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Becker, J.: Marketing-Konzeption, München, letzte Auflage.</li> <li>- Kroeber-Riel, W., Weinberg, P.: Konsumentenverhalten, München, letzte Auflage.</li> <li>- Kreuzer, R., T.: Praxisorientiertes Marketing, Grundlagen – Instrumente – Fallbeispiele, Wiesbaden, letzte Auflage.</li> <li>- Meffert, H., Burmann, C., Kirchgeorg, M.: Marketing - Grundlagen marktorientierter Unternehmensführung, Wiesbaden, letzte Auflage.</li> <li>- Nieschlag, R., Dichtl, E., Hörschgen, H.: Marketing, Berlin, letzte Auflage.</li> <li>- Strecker, O., Reichert, J., Pottebaum, P.: Marketing in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Frankfurt am Main, letzte Auflage.</li> </ul>	
<b>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):</b> keine	

<b>P09 - Economics in Agriculture</b>	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Heiko Scholz	
<b>Pflichtmodul</b>	
<b>Dozent(en):</b>	Prof. Dr. Heiko Scholz, Dr. Michael Schenk
<b>Semesterlage:</b>	2.Semester
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Seminare 45 h Praktikum 15 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
<b>Bewertung:</b>	5 Credits
<b>Sprache:</b>	deutsch
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Mündlich (30 Minuten)
<b>Lernziele:</b> 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.	
<b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b> - 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	
<b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b> - 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	
<b>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):</b> Modul „Landwirtschaftliche Erzeugung und Qualität“	

<b>P10 - Produktentwicklung</b>							
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova							
<b>Pflichtmodul</b>							
<b>Dozent(en):</b>	Prof. Dr. Karsten Paditz, Dipl. oec. troph. Heike Quendt						
<b>Semesterlage:</b>	2.Semester						
<b>Arbeitsumfang:</b>	<p>Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding-left: 20px;">davon: Seminare, Projektbearbeitung in der Gruppe</td> <td style="text-align: right;">45 h</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">Praktikum</td> <td style="text-align: right;">15 h</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Selbststudium, indiv. Projektbearbeitung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">90 h</td> </tr> </table>	davon: Seminare, Projektbearbeitung in der Gruppe	45 h	Praktikum	15 h	Selbststudium, indiv. Projektbearbeitung und Prüfungsvorbereitung	90 h
davon: Seminare, Projektbearbeitung in der Gruppe	45 h						
Praktikum	15 h						
Selbststudium, indiv. Projektbearbeitung und Prüfungsvorbereitung	90 h						
<b>Bewertung:</b>	5 Credits						
<b>Sprache:</b>	deutsch						
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	<p>Klausur (90 Minuten)</p> <p><b>Prüfungsvorleistung:</b> Leistungsnachweis (Referat)</p>						
<p><b>Lernziele:</b></p> <p>Die Studierenden wissen über die Bedeutung von Innovationen, speziell der Entwicklung innovativer Produkte, für die Lebensmittelunternehmen Bescheid.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Die Studierenden wissen um die Bedeutung sensorischer Prüfungen im Hinblick auf die Beurteilung von Qualität bzw. Verbraucherakzeptanz neu entwickelter Produkte.</p> <p>Die Studierenden wissen, wie die Markteinführung neuer Produkte vorbereitet und realisiert wird.</p>							
<p><b>Inhalt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produktentwicklung als unternehmerische Aufgabe</li> <li>- Einzelne Phasen bei der Entwicklung neuer Produkte</li> <li>- Gewinnung von Produktideen</li> <li>- Erarbeitung von Produktkonzepten</li> <li>- Technische Produktentwicklung - Die Umsetzung von Produktideen</li> <li>- Fortgeschrittene Entwicklung – Die Markteinführung</li> <li>- Innovation und Innovationsförderung</li> <li>- Übersicht und Verwendung von hochfunktionalen Rohstoffen in der Lebensmittelindustrie</li> </ul>							
<p><b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schwarz, K., Bruhn, M. (Hrsg.): Produktentwicklung Lebensmittel und Innovationen, Behr's Verlag, Hamburg, 2008</li> <li>- Rutloff, H.: Industrielle Enzyme, Behr's Verlag, Hamburg, 1995</li> <li>- Scherz, H.: Hydrokolloide : Stabilisatoren, Dickungs- und Geliermittel in Lebensmitteln, Behr's Verlag, Hamburg, 1996</li> <li>- Tegge, G.: Stärke und Stärkederivate, 3. Auflage, Behr's Verlag, Hamburg, 2004</li> </ul>							
<b>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):</b> keine							

<b>P11 - Methodenkompetenz</b>	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova	
<b>Pflichtmodul</b>	
<b>Dozent(en):</b>	Lehrende im Masterstudiengang Food and Agribusiness
<b>Semesterlage:</b>	3. Semester
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 15 Lehrstunden davon: Seminar 15 h Selbststudium 135 h
<b>Bewertung:</b>	5 Credits
<b>Sprache:</b>	deutsch /englisch
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Hausarbeit mit Präsentation
<p><b>Lernziele:</b>  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.</p>	
<p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b>  - 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>	
<p><b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b>  - 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</p>	
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b> (aus anderen Modulen): keine	
<p><b>Weitere Anmerkungen (Information für Studierende):</b>  Die Projektthemen werden zu Beginn des 2. Semesters zur Auswahl bekannt gegeben.</p>	

<b>P12 – Masterarbeit und Kolloquium</b>	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova	
<b>Pflichtmodul</b>	
<b>Dozent(en):</b>	Lehrende im Masterstudiengang Food and Agribusiness
<b>Semesterlage:</b>	4. Semester
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 900 Stunden 20 Wochen  Davon: Selbststudium/Prüfungsvorbereitung <span style="float: right;">900 h</span>
<b>Bewertung:</b>	30 Credits
<b>Sprache:</b>	deutsch /englisch
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Masterarbeit (15% der Masterendnote); Kolloquium (5% der Masterendnote)
<p><b>Lernziele:</b>  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><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Auswahl eines geeigneten Themas, z.B. auf den Gebieten der Produktentwicklung, des Qualitätsmanagements oder der Lebensmittelsicherheit</li> <li>- Selbständige Durchführung aller notwendigen Arbeiten und dazugehörige umfangreiche Recherche von Quellen</li> <li>- Präzise Dokumentation der Methodik</li> <li>- Dokumentation und Diskussion der Ergebnisse im Sinn der Anfertigung einer anwendungsorientierten wissenschaftlichen Abschlussarbeit unter ggf. exakter Verwendung biometrischer und anderer Methoden zur Ergebnissicherung</li> <li>- Ableitung von praxisorientierten Schlussfolgerungen</li> <li>- Verteidigung der Abschlussarbeit im Rahmen eines speziellen Kolloquiums vor einer mehrköpfigen Prüfungskommission und der Hochschulöffentlichkeit</li> </ul>	
<p><b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Themenabhängige Nutzung, eigenverantwortliche Recherche mit besonderer Schwerpunktsetzung bei wissenschaftlichen Zeitschriftenaufsätzen</li> </ul>	
<p><b>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):</b>  Studieninhalte des 1. - 3. Fachsemesters Master Food and Agribusiness</p>	

<b>W01 Arbeits- und Organisationspsychologie</b>	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller	
<b>Wahlpflichtmodul</b>	
<b>Dozent(en):</b>	Prof. Dr. Katja Kröller
<b>Semesterlage:</b>	Wintersemester (3. Semester) – verschoben auf SS 2022
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Vorlesung 60 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
<b>Bewertung:</b>	5 Credits
<b>Sprache:</b>	deutsch
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Klausur (90 Minuten)
<b>Lernziele:</b> 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.	
<b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b> - sozialpsychologische Grundlagen - Grundlagen der Kommunikation sowie situationsspezifische Gesprächsstrategien - Umgang mit Konflikt- und Verhandlungssituationen - Grundlagen der Personalentwicklung und –förderung - Personalführung	
<b>Literatur/ Arbeitsunterlagen:</b> 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. & Kirchner, E. (2011). Führung. Wien: UTB	
<b>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):</b> keine	



<b>W02 - Biotechnologie im Food und Agribereich</b>	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Heiko Scholz	
<b>Wahlpflichtmodul</b>	
<b>Dozent(en):</b>	Prof. Dr. Heiko Scholz
<b>Semesterlage:</b>	Wintersemester (3. Semester)
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Seminare 45 h Praktikum 15 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
<b>Bewertung:</b>	5 Credits
<b>Sprache:</b>	deutsch / englisch
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Mündlich (30 Minuten) <b>Prüfungsvorleistung:</b> Leistungsnachweis (Beleg)
<b>Lernziele:</b> 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.	
<b>Inhalt:</b>	
<b>1. Pflanze</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pflanzliche Genome, Modellpflanzen: Arabidopsis, Ähnlichkeit der Gene</li> <li>- Einführung in die Gentechnik: Molekularbiologie DNA, Realisierung der genetischen Information, allgemeine Struktur von Genen, Restriktionsenzyme, Vektoren, Klonierungsverfahren, cDNA, genomische Banken,</li> <li>- Chromosomen engineering: Mitose, Meiose, Polyploidie, künstliche Chromosomen</li> <li>- Transformationsverfahren: Agrobacterium, Selektionsmarker, Marker-freie Transformation, Virus-vermittelte Transformation, Direkter Gentransfer, Partikelkanone, Nachweis der Transformation,</li> <li>- Züchtungsmethoden: Kulturpflanzenentstehung, Schaffung neuer Variation</li> <li>- Anwendung pflanzlicher Gentechnik: Stressresistenz, Herbizidresistenz, Insektenresistenz, Nematodenresistenz, Bioplaste, veränderte Lipide, Vitamine, functional food</li> <li>- Gewebekulturtechnik in klonaler Vermehrung, Erhaltungs- und Neuzüchtung: Embryokultur, Meristemkultur, in vitro Befruchtung, somaklonale Variation</li> <li>- Samenentwicklung und farming: Pflanzliche Reproduktionsbiologie, Samenentwicklung, Promotoren, Speicherung, Dormanz, Austrocknungstoleranz, etwas Apomixis, Samen von Kulturpflanzen als Bioreaktoren, pharmazeutische Produkte, Antikörper, Expression in Chloroplasten</li> <li>- Molekulare Marker: Genetische und physikalische Karten,</li> <li>- GT-Sicherheit: Nahrungssituation der Erde, Gt in der dritten Welt, Gentechnikgesetz, Kennzeichnung, Kontamination, Antibiotikaresistenz, öffentliche Meinung, Feldversuche, Freisetzungsversuch Erbsen in Gatersleben</li> </ul>	
<b>2. Tier</b>	
<b>2.1. Biotechnik der Fortpflanzung beim Tier</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reproduktionsphysiologie beim männlichen und weiblichen Tier. Spermiogenese, Oogenese, Physiologie von Spermium und Eizelle, physiologische Grundlagen im Eileiter und Uterus, Einflussfaktoren</li> <li>- Künstliche Besamung: Spermagewinnung, Spermabeurteilung, Spermienübertragung,</li> <li>- Embryotransfer (ET): Eizellgewinnung, Ovum-pick-up Methode, In-Vitro-Befruchtung, Embryonenkultivierung, Embryonenübertragung,</li> <li>- ET-assoziierte Techniken: Splitting, Klonierung, Sexing, Kryokonservierung,</li> <li>- Züchtungstechnikassoziierte Verfahren: Pubertätsinduktion, Brunstsynchronisation, Ovulationssynchronisation, OvSynch-Verfahren, Geburtensynchronisation</li> <li>- Bedeutung für die Tierzucht: Leistungsprüfung, Selektionskriterien, Selektionsfortschritt, Generationsintervall, öffentliche Akzeptanz, Embryonengesetz</li> </ul>	
<b>2.2. Molekularbiologie (Gentechnik)</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das tierische Genom: Aufbau, Ähnlichkeit der Gene, Kopplung (Linkage)</li> <li>- Genomanalyse: genetische Kopplungsanalyse, Gruppierung der Gene, molekulare Marker,</li> <li>- 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</li> </ul>	

**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

<b>W03 - Betriebshygiene in der Lebensmittelwirtschaft</b>									
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova									
<b>Wahlpflichtmodul</b>									
<b>Dozent(en):</b>	Prof. Dr. Tim Reuter								
<b>Semesterlage:</b>	Sommersemester (2. Semester)								
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: <table style="float: right; border: none;"> <tr><td>Vorlesung</td><td>30 h</td></tr> <tr><td>Seminar/Übungen</td><td>15 h</td></tr> <tr><td>Praktikum</td><td>15 h</td></tr> <tr><td>Selbststudium und Prüfungsvorbereitung</td><td>90 h</td></tr> </table>	Vorlesung	30 h	Seminar/Übungen	15 h	Praktikum	15 h	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
Vorlesung	30 h								
Seminar/Übungen	15 h								
Praktikum	15 h								
Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h								
<b>Bewertung:</b>	5 Credits								
<b>Sprache:</b>	deutsch								
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Klausur (90 Minuten), Teilnahmenachweis über 80 Prozent Teilnahme (TN80)								
<p><b>Lernziele:</b>            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.</p>									
<p><b>Inhalt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Luft, Trinkwasser, Abwasser, Abfall im Lebensmittelbereich</li> <li>- Grundlagen von Reinigung und Desinfektion</li> <li>- Verfahren zur Reinigung und Desinfektion</li> <li>- DIN-Empfehlungen</li> <li>- Integrierte Schädlingsbekämpfung</li> <li>- Reinigungs- und Desinfektionsplan, Schädlingsbekämpfungsplan</li> <li>- Hygienekontrollen</li> </ul>									
<p><b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kleiner, U. in Reiche, T., Mayer, J.: Hygiene in Großküchen, Losblattsammlung, Kapitel X Reinigung und Desinfektion, Behr's Verlag, Hamburg, 2012</li> <li>- Kramer, A., Assadian, O. (Hrsg.): Wallhäußers Praxis der Sterilisation, Desinfektion, Antiseptik und Konservierung, 1. Auflage, Thieme Verlag, Stuttgart, 2008</li> <li>- Mayer, J., Meridan, J., Kleiner, U. (Hrsg.): Erfolgsfaktoren GV. Praxisleitfaden Reinigung und Desinfektion, 1. Auflage, Behr's Verlag, Hamburg, 2004</li> <li>- Strauch, D., Böhm, R.: Reinigung und Desinfektion in der Nutztierhaltung und in der Veredelungswirtschaft, 2. Auflage, Enke Verlag, Stuttgart, 2002</li> <li>- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29.04.2004, Amtsblatt der EG, L 226/1; 25.06.2004</li> <li>- Wildbrett, G. (Hrsg.): Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittelindustrie, 2. Auflage, Behr's Verlag, Hamburg, 2006</li> <li>- Lebensmittelhygiene Normen (DIN, EN, ISO)</li> <li>- Kleiner, U.: Skript Betriebshygiene in der Landwirtschaft, Bernburg, aktuelle Fassung</li> </ul>									
<p><b>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):</b>            Grundlagenwissen Lebensmittelhygiene und Mikrobiologie            (z. B. Module „Mikrobiologie und Hygiene“ der Bachelorausbildung im Studiengang Ökotrophologie)</p>									
<p><b>Weitere Anmerkungen (Information für Studierende):</b>            Prüfungsvorleistung: Bestätigtes Protokoll des Praktikums „Betriebshygiene“.</p>									

<b>W04 - Dienstleistungsmanagement</b>	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova	
<b>Wahlpflichtmodul</b>	
<b>Dozent(en):</b>	NN – kein Angebot SS 2022
<b>Semesterlage:</b>	Sommersemester (2. Semester)
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Seminare 45 h Praktikum 15 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
<b>Bewertung:</b>	5 Credits
<b>Sprache:</b>	deutsch
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Klausur (90 Minuten)
<p><b>Lernziele:</b>  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.</p>	
<p><b>Inhalt:</b>  <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><b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b>  <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 &amp; Witsch Verlag, Köln 1975</p>	
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b> (aus anderen Modulen): keine	
<b>Weitere Anmerkungen (Information für Studierende):</b> keine	

<b>W05 - Ernährung und Gesundheit</b>	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller	
<b>Wahlpflichtmodul</b>	
<b>Dozent(en):</b>	Sina Kleist
<b>Semesterlage:</b>	Wintersemester (3. Semester)
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Vorlesung 30 h Seminar 15 h Praktikum 15 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 40 h
<b>Bewertung:</b>	5 Credits
<b>Sprache:</b>	deutsch / englisch
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Mündlich (20 Minuten) <b>Prüfungsvorleistung:</b> Leistungsnachweis (Referat)
<p><b>Lernziele:</b> 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><b>Inhalt:</b> 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><b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b> - 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>	
<b>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):</b> Angewandte Ernährungswissenschaft	

<b>W06 - Food Security: Assessment and Analysis</b> Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova		<b>Wahlpflichtmodul</b>
<b>Dozent(en):</b>	Prof. Dr. Marcus Marktanner	
<b>Semesterlage:</b>	Wintersemester (3. Semester)	
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Seminar (teilweise Online) 60 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h	
<b>Bewertung:</b>	5 Credits	
<b>Sprache:</b>	Englisch	
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Belegarbeit <b>Prüfungsvorleistung:</b> Leistungsnachweis (Beleg)	
<b>Lernziele:</b> 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.		
<b>Inhalt:</b> - 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		
<b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b> - Online Unterrichtsmaterialien EC/FAO ( <a href="http://www.foodsec.org/web">http://www.foodsec.org/web</a> ) - Statistische Datenbanken FAO und USDA		
<b>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):</b> keine		
<b>Weitere Anmerkungen (Information für Studierende):</b> - Begleitend zu den Themen werden aktuelle Arbeitsunterlagen und Übungsfragen im Passwortgeschützten LMS MOODLE unter <a href="http://www.hs-anhalt.de/">http://www.hs-anhalt.de/</a> 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.		

<b>W07 - Hygiene in Agricultural Production</b>	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Heiko Scholz	
<b>Wahlpflichtmodul</b>	
<b>Dozent(en):</b>	Prof. Dr. Heiko Scholz, Prof. Dr. Simone Kraatz
<b>Semesterlage:</b>	Wintersemester (3. Semester)
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Seminar/Übungen 60 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 60 h
<b>Bewertung:</b>	5 Credits
<b>Sprache:</b>	Deutsch
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Klausur (90 Minuten)
<p><b>Lernziele:</b> 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.</p>	
<p><b>Inhalt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tiergesundheitslehre bei Rind und Schwein und Geflügel</li> <li>- Einflussfaktoren auf die Gesundheit von Tier und Mensch</li> <li>- Funktion von Abwehrmechanismen (Resistenz, Adaptation, Immunität)</li> <li>- Prophylaxe im Sinne der Produktionssicherheit</li> <li>- Tierseuchenbekämpfung und Biosicherheit</li> <li>- Feld- und Hofhygiene im Bereich der Pflanzenproduktion</li> <li>- Futterhygiene in der Grobfuttererzeugung</li> </ul>	
<p><b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- BUSCH, W. et. al.: Tiergesundheits- und Tierkrankheitslehre, 1. Auflage, Parey Verlag, Hamburg, 2003</li> <li>- Fachzeitschriften: Tierärztliche Praxis; Praktischer Tierarzt</li> <li>- ZUCKER et al. (2016): Kompendium der Tierhygiene, lehmanns-Verlag</li> <li>- HOY et al. (2016): Nutztierhaltung und -hygiene, UTB-Verlag, Stuttgart</li> </ul>	
<p><b>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):</b> Grundkenntnisse der Tiergesundheitslehre und Tierhygiene</p>	

<b>W08 - Informations- und Handelssysteme</b>		<b>Wahlpflichtmodul</b>
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Corinna Lang		
<b>Dozent(en):</b>	Prof. Dr. Corinna Lang	
<b>Semesterlage:</b>	Wintersemester (3. Semester)	
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden	
	davon: Seminare	30 h
	Praktikum	30 h
	selbstständige Übungen, Selbststudium sowie Beleg- und Präsentationsvorbereitung	90 h
<b>Bewertung:</b>	5 Credits	
<b>Sprache:</b>	Deutsch	
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Beleg mit Präsentation	
<b>Lernziele:</b>		
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.		
<b>Inhalt:</b>		
Aktuelle Managementtrends der Informationsverarbeitung		
<u>Definition, Bedeutung, Ziele, Aufgaben und Schwerpunkte von</u>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enterprise Resource Planning - Systemen</li> <li>- Customer Relationship Management - Systemen</li> <li>- Supply Chain Management - Systemen</li> <li>- Business Intelligence - Systemen</li> <li>- Handelsinformationssysteme</li> </ul>		
<u>Betriebswirtschaftliche Informationssysteme</u>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Standard- versus Individualsoftware</li> <li>- Aufbau, Grundlagen, Anforderungen</li> <li>- Funktionalitäten und Anwendungen</li> <li>- Geschäftsprozesse in Handels- und Produktionsunternehmen unter Berücksichtigung des Rechnungswesens</li> </ul>		
<b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alpar, P. et. al.: Anwendungsorientierte Wirtschaftsinformatik. Strategische Planung, Entwicklung und Nutzung von Informations- und Kommunikationssystemen, 5. Auflage, Vieweg Verlag, Wiesbaden, 2008</li> <li>- Benz, J.; Hoeflinger, M.: Logistikprozesse mit SAP R/3 : Eine anwendungsbezogene Einführung - Mit durchgehendem Fallbeispiel, Vieweg Verlag, Wiesbaden, 2005</li> <li>- Frick, D. et. al.: Grundkurs SAP® ERP. Geschäftsprozessorientierte Einführung mit durchgehendem Fallbeispiel, Vieweg Verlag, Wiesbaden, 2008</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- Scheibler, J.: Vertrieb mit SAP, Galileo Press, Bonn, 2005</li> <li>- Lehrskripte zu Vorlesungen und Übungen im LMS Moodle: <a href="http://www.hs-anhalt.de/moodle">http://www.hs-anhalt.de/moodle</a></li> <li>- Internetmaterial: <a href="http://www.sap.com/germany/index.epx">http://www.sap.com/germany/index.epx</a></li> </ul>		
<b>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):</b>		
Grundlagen Betriebswirtschaftslehre		
<b>Weitere Anmerkungen (Information für Studierende):</b>		
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt auf 14 Studierende.		



<b>W09 - International Trade and Finance</b>							
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova							
<b>Wahlpflichtmodul</b>							
<b>Dozent(en):</b>	Prof. Dr. Elena Kashtanova						
<b>Semesterlage:</b>	Sommersemester (2.Semester)						
<b>Arbeitsumfang:</b>	<p>Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding-left: 20px;">davon: Seminare/Übungen</td> <td style="text-align: right;">30 h</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">Praktikum</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;">90 h</td> </tr> </table>	davon: Seminare/Übungen	30 h	Praktikum	30 h	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
davon: Seminare/Übungen	30 h						
Praktikum	30 h						
Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h						
<b>Bewertung:</b>	5 Credits						
<b>Sprache:</b>	Deutsch/Englisch						
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	<p>Beleg mit Präsentation</p> <p><b>Prüfungsvorleistung:</b> Leistungsnachweis (s.u. weitere Anmerkungen)</p>						
<p><b>Lernziele:</b>  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><b>Inhalt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Risiken in Außenhandel; Länderrisiken; Marktrisiken; Internationales Marketing und Markteintrittsstrategien</li> <li>- Investition: internationale Finanzmärkte; Cash-Flow Konzept; Investitionsberechnungen (statische und dynamische Investitionsverfahren)</li> <li>- Finanzierung: Risikoeinschätzung (CAPM, WACC), Internationale Besteuerung, Capital Budgeting</li> <li>- Währungsrisiko: Prognose für Währungskurse, Währungsswap, Zinsarbitrage, Devisenoptionsgeschäfte</li> <li>- Gestaltung der internationalen Handelsmodalitäten: internationales Kaufvertragswesen, Preiskalkulation, Lieferbedingungen, Zollabwicklung, Zahlungsbedingungen, Außenhandelsfinanzierung</li> <li>- Aufbau eines Business Planes für internationale Tätigkeit.</li> </ul>							
<p><b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buckley, A. et. al.: Corporate Finance Europe, 1st Ed., London 1998 (or German Edition)</li> <li>- Bleis, C.: Grundlagen Investition und Finanzierung, 3. Auflage, Oldenbourg Wissenschaftsverlag, München, 2011</li> <li>- Hill, C. W. L.: International Business: Competing in the Global Marketplace 6/e, McGraw-Hill Colege, Boston, 2007</li> <li>- Jahrmann, F.- U.: Außenhandel, Kiehl Friedrich Verlag, Ludwighafen, ab 2003</li> <li>- Shippey, K.: Internationale Verträge, Deutscher Wirtschaftsdienst Verlag, Köln, 2000</li> </ul>							
<p><b>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):</b>  Grundwissen Buchführung und Investitionsrechnung</p>							
<p><b>Weitere Anmerkungen (Information für Studierende):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leistungsnachweis beinhaltet Ausarbeitung der unterrichtsbegleitenden Aufgabenstellungen.</li> <li>- 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.</li> <li>- Begleitend zu den Lehrveranstaltungen werden aktuelle Arbeitsunterlagen und zu lösende kapitelbezogene Übungsfragen im passwortgeschützten LMS MOODLE unter <a href="https://moodle.hs-anhalt.de">https://moodle.hs-anhalt.de</a> verfügbar gemacht.</li> </ul>							

<b>W10 - Logistik</b>							
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Ute Höper							
<b>Wahlpflichtmodul</b>							
<b>Dozent(en):</b>	Prof. Dr. Ute Höper						
<b>Semesterlage:</b>	Wintersemester (3. Semester)						
<b>Arbeitsumfang:</b>	<p>Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="padding-left: 20px;">davon: Seminare</td> <td style="text-align: right;">30 h</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">Praktikum</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;">90 h</td> </tr> </table>	davon: Seminare	30 h	Praktikum	30 h	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h
davon: Seminare	30 h						
Praktikum	30 h						
Selbststudium und Prüfungsvorbereitung	90 h						
<b>Bewertung:</b>	5 Credits						
<b>Sprache:</b>	deutsch						
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Klausur (90 Minuten)						
<p><b>Lernziele:</b></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 Herausforderungen in der Praxis eigenständig zu bearbeiten.</p> <p>Die Studierenden wissen um die Bedeutung verkehrslogistischer Fragestellungen und deren Bedeutung für die Betriebe.</p> <p>Sie kennen die Spezifikationen von Verkehrsprojekten und können Aussagen über die Optimierung nationaler und internationaler Beschaffungsstrategien vornehmen.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>							
<p><b>Inhalt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beschaffungslogistik</li> <li>- Produktionslogistik</li> <li>- Distributionslogistik</li> <li>- Entsorgungslogistik</li> <li>- Ersatzteile- und Servicelogistik</li> <li>- Logistik-Controlling</li> <li>- City-Logistik</li> <li>- Ursache-Wirkungs-Beziehungen</li> <li>- Strategisches (Logistik-)Management</li> <li>- Gestaltung und Konzeptualisierung von Logistiksystemen</li> <li>- Fallstudien und Anwendungsbeispiele</li> </ul>							

**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.

<b>W11 – Precision Farming</b>	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Uwe Knauer	
<b>Wahlpflichtmodul</b>	
<b>Dozent(en):</b>	Prof. Dr. Uwe Knauer
<b>Semesterlage:</b>	Sommersemester (2.Semester)
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden davon: Seminare 45 h Praktikum 15 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
<b>Bewertung:</b>	5 Credits
<b>Sprache:</b>	Deutsch
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	Klausur (90 Minuten)
<p><b>Lernziele:</b>          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.</p>	
<p><b>Inhalt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Precision Farming Tools</li> <li>- Ursachen und Messung der Variabilität: Ertragskartierung, Bodenscanner und Fernerkundung</li> <li>- Konzepte der GPS - gestützten Bodenbeprobung bzw. Pflanzenanalyse</li> <li>- Strategien zur variablen Dosierung von Betriebsmitteln</li> <li>- Ökonomische Aspekte</li> </ul>	
<p><b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hufnagel, J. et. al.: Precision Farming KTBL-Schrift 419, Darmstadt, 2004</li> <li>- Ludowicy, C. et. al.: Precision Farming-Handbuch für die Praxis, DLG Verlag, Frankfurt am Main, 2002</li> <li>- Rösch, C.: Precision Agriculture, DLG Verlag, Frankfurt am Main, 2007</li> <li>- Internetzugängliche aktualisierte Vorlesungsunterlagen des Dozenten</li> </ul>	
<p><b>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):</b>          Keine (allerdings sind Grundkenntnisse aus der Pflanzenproduktion und Bodenkunde erwünschenswert)</p>	

<b>W12 - Projektmanagement</b>							
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova							
<b>Wahlpflichtmodul</b>							
<b>Dozent(en):</b>	Prof. Dr. Karsten Paditz						
<b>Semesterlage:</b>	Sommersemester (2. Semester)						
<b>Arbeitsumfang:</b>	<p>Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="padding-left: 20px;">davon: Seminare</td> <td style="text-align: right;">30 h</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">Praktikum</td> <td style="text-align: right;">30 h</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">Selbststudium, Projektbearbeitung, Projektpräsentation</td> <td style="text-align: right;">90 h</td> </tr> </table>	davon: Seminare	30 h	Praktikum	30 h	Selbststudium, Projektbearbeitung, Projektpräsentation	90 h
davon: Seminare	30 h						
Praktikum	30 h						
Selbststudium, Projektbearbeitung, Projektpräsentation	90 h						
<b>Bewertung:</b>	5 Credits						
<b>Sprache:</b>	deutsch / englisch						
<b>Prüfungsleistung</b> (lt. PSO):	<p>Projekt mit Präsentation</p> <p><b>Prüfungsvorleistung:</b> Leistungsnachweis (Referat), Teilnahmenachweis über 80 Prozent Teilnahme (TN80)</p>						
<p><b>Lernziele:</b>  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><b>Inhalt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nutzen des Projektmanagements</li> <li>- Definition eines Projektes, Projektgründung und Projektantrag</li> <li>- Vornehmen einer Problemfeldanalyse</li> <li>- Organisation des Projektes</li> <li>- Projektplanung und Projektkontrolle</li> <li>- Kommunikation und Projektdokumentation</li> <li>- Projektabschluss und Projekt unterstützende Maßnahmen</li> </ul> <p><b>Projekt:</b>  Das erlernte Wissen zur Planung, Analyse und Kontrolle einer Projektaufgabe mit Einbezug von Projektmanagementinstrumente und Schlüsselkompetenzen im eine Projektgruppe umzusetzen</p>							
<p><b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Project Management Institute (Hrsg.): A Guide to the Project Management Body of Knowledge, 4. Auflage, Project Management Institute, ab 2008</li> <li>- Goldratt, E.: Critical Chain, Gower Publishing Ltd, 1997</li> <li>- Leach, L. P.: Critical Chain Project Management, 2. Edition, Artech House, 2005</li> <li>- Gassmann, O.: Praxiswissen Projektmanagement: Bausteine-Instrumente-Checklisten. 1. Auflage, Carls Hanser Verlag, München, Wien, ab 2005</li> <li>- Burghardt, M.: Einführung in Projektmanagement: Definition, Planung, Kontrolle, Publicis Corporate Publ., Erlangen, ab 2002</li> <li>- Burghardt, M.: Projektmanagement: Leitfaden für die Planung, Überwachung und Steuerung von Entwicklungsprojekten, Publicis Corporate Publ., Erlangen, ab 2002</li> </ul>							
<b>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):</b> keine							
<p><b>Weitere Anmerkungen (Information für Studierende):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TN 80</li> <li>- Ein Teil der Lehrveranstaltungen findet als Blockveranstaltung statt.</li> <li>- Begleitend zu den Lehrveranstaltungen sind aktuelle Arbeitsunterlagen und zu lösende kapitelbezogene Übungsfragen im passwortgeschützten LMS MOODLE unter <a href="http://www.hs-anhalt.de/">http://www.hs-anhalt.de/</a> verfügbar.</li> </ul>							

**W13 - Warenkunde und Qualität ausgewählter Lebensmittel**

Modulverantwortliche Lehrperson: M.Sc. Robert Hanauska

**Wahlpflichtmodul**

<b>Dozent(en):</b>	Prof. Dr. Margot Dasbach, Prof. Dr. Karsten Paditz, M.Sc. Robert Hanauska,								
<b>Semesterlage:</b>	Wintersemester (3. Semester)								
<b>Arbeitsumfang:</b>	<p>Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden</p> <table> <tr> <td>Vorlesung</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Seminar: (stud. Präsentationen mit Diskussion, ggf. Ergänzungen durch die Lehrperson, Videoführung)</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Praktikum</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium: (Literaturrecherchen, Vorbereitung der Präsentationen, Nachbereitung der Lehrveranstaltungen)</td> <td>90</td> </tr> </table>	Vorlesung	15	Seminar: (stud. Präsentationen mit Diskussion, ggf. Ergänzungen durch die Lehrperson, Videoführung)	30	Praktikum	15	Selbststudium: (Literaturrecherchen, Vorbereitung der Präsentationen, Nachbereitung der Lehrveranstaltungen)	90
Vorlesung	15								
Seminar: (stud. Präsentationen mit Diskussion, ggf. Ergänzungen durch die Lehrperson, Videoführung)	30								
Praktikum	15								
Selbststudium: (Literaturrecherchen, Vorbereitung der Präsentationen, Nachbereitung der Lehrveranstaltungen)	90								
<b>Bewertung:</b>	5 Credits								
<b>Sprache:</b>	Deutsch								
<b>Prüfungsleistung (lt. PSO):</b>	<p>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)</p> <p><b>Prüfungsvorleistung:</b> Leistungsnachweis, Teilnahmenachweis über 80 Prozent Teilnahme (TN80)</p>								

**Lernziele:**

Die Studierenden wissen über die Herstellung, Zusammensetzung und die Handelssorten der im Modul behandelten ausgewählten Lebensmittel Bescheid.

Sie sind in der Lage, aus wissenschaftlicher Sicht die Qualität dieser Lebensmittel zu beurteilen.

Die Studierenden wissen über den richtigen, d. h. qualitätserhaltenden Umgang mit den behandelten Lebensmitteln Bescheid und sind in der Lage, entsprechende Maßnahmen in einem Unternehmen umzusetzen.

Sie kennen die Kennzeichnungsvorschriften dieser Lebensmittel und sind in der Lage, die Kennzeichnungselemente richtig zu verstehen und anderen Personen zu erläutern. Sie sind dazu befähigt, in Unternehmen für eine rechtlich korrekte Produktkennzeichnung Sorge zu tragen.

Die Studierenden sind über Produkt- und Verbrauchstrends in Bezug auf die behandelten Warengruppen informiert und somit in der Lage, in Unternehmen trendgemäße Produktentwicklungen zu initiieren bzw. neue Trends zu kreieren.

**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

**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

**Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):** Basiswissen Lebensmittellehre (z.B. Pflichtmodul Lebensmittellehre und Sensorik aus BA Ökotrophologie oder vergleichbare Module)

**Weitere Anmerkungen (Information für Studierende):**

- Die Lehrveranstaltungen finden gemeinsam mit dem Studiengang Master Ökotrophologie statt.
- Es besteht Anwesenheitspflicht.
- Internationale MFA-Studenten führen als Prüfungsleistung eine Präsentation über ein typisches Lebensmittel / eine Lebensmittelgruppe aus ihrem Heimatland durch.

<b>W14 - Weinbau</b>	
Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova	
<b>Wahlpflichtmodul</b>	
<b>Dozent(en):</b>	Dr. Klaus Epperlein
<b>Semesterlage:</b>	Wintersemester (3. Semester)
<b>Arbeitsumfang:</b>	Studentische Arbeitsbelastung 150 Stunden, einschl. 60 Lehrstunden  davon: Seminare 30 h Praktikum 30 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung 90 h
<b>Bewertung:</b>	5 Credits
<b>Sprache:</b>	Deutsch
<b>Prüfungsleistung</b> (lt. PSO):	mündlich (30 Minuten) davon Vortrag (10 Minuten)
<b>Lernziele:</b> Die Studierenden besitzen Grundkenntnisse zum Anbau der Weinrebe <i>Vitis vinifera</i> 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.	
<b>Inhalt:</b> - 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	
<b>Literatur/Arbeitsunterlagen:</b> - 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	
<b>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):</b> keine	