

WEINBAU UND OENOLOGIE (B.SC.)

Raus aus dem Hörsaal,
rein in die Praxis – dualer
Einstieg möglich



INHALT

| | |
|---|----|
| Herzlich Willkommen an der Hochschule Geisenheim | 3 |
| Studieren an der Hochschule Geisenheim | 4 |
| Fristen, Voraussetzungen und Ansprechpartner auf einen Blick | 6 |
| Der Studiengang Weinbau und Oenologie – Raus aus dem Hörsaal, rein in die Paxis | 7 |
| Der duale Einstieg | 8 |
| Zulassung: Ihr Weg nach Geisenheim | 9 |
| Das Vorpraktikum als Studienvoraussetzung | 10 |
| Studienorganisation | 11 |
| Der Studienverlauf im Überblick | 12 |
| Das Studienprogramm | 14 |
| Perspektiven in Wirtschaft und Wissenschaft | 20 |
| Studierende berichten | 21 |
| Vorpraktikumsbestimmungen für den Studiengang Weinbau und Oenologie (Auszug) | 25 |
| Besuchen Sie uns auch online | 26 |
| Impressum | 26 |

WILLKOMMEN AN DER HOCHSCHULE GEISENHEIM

LIEBE STUDIENINTERESSIERTE,

Weinbau und Oenologie haben in Geisenheim eine lange Tradition, die Ausbildung an der Hochschule genießt weltweit einen guten Ruf. Was uns aber noch wichtiger ist: dass unsere Studierenden ihr Studium erfolgreich absolvieren! Sie finden auf den folgenden Seiten deshalb wesentliche Informationen zu Zulassung, Studienablauf, dem dualen Einstieg und natürlich zu den Inhalten des Bachelor-Studiums Weinbau und Oenologie. Damit können Sie sich schon vor Studienbeginn ein gutes Bild machen, ob das Weinbau-Studium in Geisenheim das Richtige für Sie ist.

Innovative Robotik im Weinberg, modernste Herstellungsverfahren und traditionelle Techniken im Keller und der direkte Transfer von Forschungsergebnissen in die Praxis prägen das Bachelor-Studium Weinbau und Oenologie in Geisenheim. Für alle Lehrenden steht eines im Vordergrund: Sie bereiten die Studierenden gezielt und praxisnah auf die Herausforderungen des Berufsalltags vor. Die Studierenden bekommen die Werkzeuge für den An- und Ausbau qualitativ hochwertiger Weine sowie deren Vertrieb an die Hand. In vielen Praktika und Projekten haben sie Gelegenheit, im In- oder Ausland berufsrelevante Erfahrungen zu sammeln. Sie profitieren außerdem von der Geisenheimer Expertise in ökologischem Weinbau, Rebenzüchtung und Klimafolgenforschung.

Wir freuen uns, Sie bald auf unserem wunderschönen Campus zu begrüßen. Sollten Sie Fragen zum Studium haben oder eine persönliche Beratung benötigen, wenden Sie sich gerne direkt an mich!

Ihr Prof. Dr. Randolph Kauer
Studiengangsleiter Weinbau und Oenologie [B.Sc.]



IHR DIREKTER DRAHT ZUR STUDIENBERATUNG

Prof. Dr. Randolph Kauer
Randolf.Kauer@hs-gm.de
Tel. +49 6722 502 727

STUDIEREN AN DER HOCHSCHULE GEISENHEIM

Die Hochschule Geisenheim ist mit ihrem Studienangebot und ihrer Forschungsarbeit rund um Natur, Pflanzen und Lebensmittel fest in der Gesellschaft verankert. Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler arbeiten gemeinsam mit Studierenden und Unternehmen daran, Antworten auf gesamtgesellschaftlich relevante Fragestellungen wie den Klimawandel oder Ressourcenknappheit zu finden. Der Bedarf der Anwender aus der Praxis und der Branchen steht dabei immer im Mittelpunkt.

Die praxisnahe Ausbildung an der Hochschule Geisenheim rund um die Spezialkulturen im Wein- und Gartenbau oder in der Getränke-technologie genießt genau deshalb weltweit einen hervorragenden Ruf. Das Angebot ergänzt Studiengänge entlang der gesamten Wertschöpfungskette: Logistik und Management Frischprodukte, Lebensmittelsicherheit und Internationale Weinwirtschaft. Ein weiterer inhaltlicher Schwerpunkt ist die Landschaftsarchitektur mit Freiraumplanung, Garten- und Landschaftsbau sowie Naturschutz.

Höchste Priorität hat für die Lehrenden in allen Bachelor-Studiengängen die individuelle Betreuung der Studierenden. Die stark anwendungsbezogenen Lehrveranstaltungen zeichnen sich durch eine optimale Kombination theoretischer und praktischer Wissensvermittlung aus. Auf Exkursionen, in Praxis- oder Fallstudienprojekten, Praktika und dem berufspraktischen Studium: Früh bereiten sich die Studierenden auf den Berufseinstieg vor und knüpfen wichtige Kontakte innerhalb der Branchen.



Das engmaschige Geisenheimer Partner-Netzwerk ermöglicht den Studierenden, in Studienaustauschprogrammen oder Praktika auf der ganzen Welt Erfahrungen zu sammeln. Von der Campus-Hochschule Geisenheim in bester Lage zwischen Weinbergen, Rhein und der Metropolregion Frankfurt gelingt ihnen nach dem Abschluss so der Sprung ins Berufsleben oder eine wissenschaftliche Karriere.



STECKBRIEF: FRISTEN, VORAUSSETZUNGEN UND ANSPRECHPARTNER AUF EINEN BLICK

| | |
|--------------------------------|--|
| Studienabschluss | Bachelor of Science (B.Sc.) |
| Regelstudienzeit | 6 Semester |
| Studienbeginn | Wintersemester |
| Zulassungsvoraussetzung | Allgemeine Hochschulreife, Fachhochschulreife, Fachgebundene Hochschulreife oder gleichwertige anerkannte berufliche Qualifikation Mehr Informationen auf Seite 9 |
| Praxisvoraussetzung | mindestens 26 Wochen Vorpraktikum Mehr Informationen auf Seite 10 |
| Praxisanteile Studium | Projekte und Übungen in vielen Modulen, Praxisprojekte, drei- bis sechsmonatiges berufspraktisches Studium |
| Dualer Einstieg | Flexibel möglich Mehr Informationen auf Seite 8 |
| Studienfachberatung | Prof. Dr. Randolph Kauer Kontakt auf Seite 3 |
| Vorpraktikumsberatung | Dipl.-Oen. Michael Wallbraun Kontakt auf Seite 10 |
| Weiterführendes Studium | Oenologie (M.Sc.), Weinwirtschaft (M.Sc.), Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft (M.Sc.), Vinifera EuroMaster (M.Sc.), VITIS-VINUM (M.Sc.), Getränketechnologie (M.Sc.) |
| Einschreibung | ab Mai bis Vorlesungsbeginn Wintersemester |

DER STUDIENGANG WEINBAU UND OENOLOGIE – RAUS AUS DEM HÖRSAAL, REIN IN DIE PRAXIS

Der Studiengang Weinbau und Oenologie an der Hochschule Geisenheim zeichnet sich durch seinen engen Bezug zur Praxis aus. In sechs Semestern vermitteln die Lehrenden ihren Studierenden naturwissenschaftliche und fachliche Kompetenzen – immer mit Blick darauf, welche Fähigkeiten im späteren Berufsalltag verlangt werden. Deshalb umfassen viele Module neben Vorlesungen auch Projekte, Praktika und Übungen. In zwei Praxisphasen im In- und Ausland erleben die Studierenden den Arbeitsalltag direkt im Betrieb.

Im ersten Jahr des Studiums stehen die mathematisch-naturwissenschaftlichen Grundlagen, die Sensorik sowie die Grundlagen des Weinbaus im Fokus. Im zweiten Jahr besuchen die Studierenden fachspezifische Veranstaltungen aus den Bereichen Bodenkunde, Agrarmeteorologie, allgemeiner und ökologischer Weinbau sowie Weinbautechnik. Vertiefende Seminare im dritten Jahr umfassen Verfahrenstechnik, Technik der Wein- und Schaumweinbereitung, Weinchemie und Mikrobiologie.

Das Studium deckt gleichermaßen die betriebswirtschaftlichen und fachrechtlichen Fragestellungen ab. Diese sind für die Studierenden für die Übernahme oder den Aufbau eines Betriebes später von großer Bedeutung. Fremdsprachenkompetenz, unternehmerisches Denken und Teamfähigkeit sind weitere Schlüsselqualifikationen, die Studierende an der Hochschule Geisenheim lernen. Ebenso erwerben sie wissenschaftsbasierte Kompetenz, die es ihnen ermöglicht, an das Bachelor-Studium einen Master anzuschließen.

Eine weitere Stärke des Studiums in Geisenheim ist die große Vielfalt an Modulen im Wahlpflicht- und Wahlbereich. Ob das Projekt Sektherstellung, die Veranstaltungen zu Unternehmensführung sowie Investitions- und Finanzierungsplanung oder eine Vertiefung ihrer Kenntnisse über Füll- und Verpackungstechnik: Studierende können sich passend zu ihrem Berufswunsch spezialisieren.



DER DUALE EINSTIEG

Die Hochschule Geisenheim ermöglicht Interessierten mit Hochschulzugangsberechtigung auch den dualen Einstieg ins Bachelor-Studium Weinbau und Oenologie. Sie können dadurch ihre Ausbildungszeit auf 18 bis 24 Monate reduzieren. Das Modell ist flexibel und kann individuell angepasst werden.

Interessierte, die sich für den dualen Einstieg an der Hochschule Geisenheim entscheiden, beginnen im Zuständigkeitsbereich und nach den Vorgaben des jeweiligen Bundeslandes mit ihrer Winzer-Ausbildung. Wir empfehlen ihnen für diese Zeit auch den Besuch der Berufsschule. Zwölf bis 18 Monate nach Ausbildungsbeginn erfolgt der Start ins Studium. Mit dieser Ausbildungszeit ist auch das Vorpraktikum erfüllt. Wir garantieren deshalb allen Bewerberinnen und Bewerbern in diesem Modell einen Studienplatz.

Im Studium besuchen dual Studierende dieselben Veranstaltungen wie ihre Kommilitonen. Die bei Studienstart noch fehlenden Ausbildungszeiten vervollständigen sie während der Semesterferien und/oder in der drei- bis sechsmonatigen Pflichtpraxisphase. Dabei steht es ihnen frei, entweder wie in den Semesterferien in ihren Ausbildungsbetrieb zurückzukehren oder aus dem Geisenheimer Pool von rund 1.200 Kooperationsbetrieben weltweit zu wählen.

Sie interessieren sich für den dualen Einstieg? Vereinbaren Sie ein Beratungsgespräch!

[Kontakt auf Seite 3]

Der erste Schritt ist eine umfassende persönliche Beratung an der Hochschule Geisenheim oder der zuständigen Stelle in den Ländern. Danach erfolgt die Bewerbung beim Unternehmen. Die Ausbildung fällt – wie auch die Zwischen- und Abschlussprüfungen – in die Zuständigkeit der entsprechenden länderspezifischen Stellen. Die Prüfungen zum Abschluss von Berufsausbildung und Studium finden unabhängig voneinander statt. Die tariflich geregelte Bezahlung erhalten Studierende bei dualem Einstieg nur für die Zeiten, die sie auch im Unternehmen arbeiten. Während der Studienzeiten und der Pflichtpraktika sind sie über die Hochschule versichert.

ZULASSUNG: IHR WEG NACH GEISENHEIM

Sie können sich jedes Jahr ab Mai bis zum Vorlesungsbeginn des folgenden Wintersemesters – in der Regel Mitte Oktober – für das Studium Weinbau und Oenologie einschreiben, wenn Sie die Voraussetzungen erfüllen. Dies funktioniert ganz unkompliziert über unser Online-Portal. Die entsprechenden Informationen und Fristen finden Sie auf www.hs-geisenheim.de. Ergänzend dazu helfen Ihnen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Studierendenbüros gerne persönlich bei der Einschreibung.

Die wichtigste Voraussetzung zur Aufnahme eines Studiums ist die Hochschulzugangsberechtigung. In der Regel erwerben Sie die Hochschulzugangsberechtigung durch die allgemeine Hochschulreife (Abitur), durch die fachgebundene Hochschulreife oder durch die Fachhochschulreife (Abschluss einer Fachoberschule). Berufliche Abschlüsse als Meister oder Techniker ermöglichen in Hessen den direkten Hochschulzugang. Weitere schulische oder berufliche Abschlüsse werden der Fachhochschulreife gleichgestellt. Wenn unklar ist, ob Ihre Hochschulzugangsberechtigung in Hessen anerkannt ist, senden Sie bitte eine Kopie zur Prüfung ans Studierendenbüro.

STUDIERN OHNE HOCHSCHULZUGANGSBERECHTIGUNG

An der Hochschule Geisenheim haben auch beruflich qualifizierte Bewerberinnen und Bewerber ohne direkte Hochschulzugangsberechtigung die Möglichkeit, ein Studium aufzunehmen. Voraussetzung für die Zulassung sind ein mittlerer Schulabschluss und eine abgeschlossene Berufsausbildung mit Gesamtnote 2,5 oder besser. Die mindestens dreijährige, anerkannte Berufsausbildung muss nach dem 01. Januar 2011 absolviert worden sein. Bewerberinnen und Bewerber, die diese Voraussetzungen erfüllen, können sich ebenfalls jeweils ab Mai für das folgende Wintersemester einschreiben. Sie erhalten das entsprechende Formular dafür im Studierendenbüro.



DIREKT INS STUDIERTENDENBÜRO

hs-geisenheim.de/studierendenbuero
studierendenbuero@hs-gm.de
Tel. +49 6722 502 700

DAS VORPRAKTIKUM ALS STUDIENVORAUSSETZUNG

Neben der Hochschulzugangsberechtigung müssen Sie bei der Einschreibung für das Studium an der Hochschule Geisenheim ein Vorpraktikum nachweisen. Warum? Durch das Vorpraktikum erhalten Sie einen wichtigen Einblick in den Arbeits- und Produktionsablauf, in die Betriebsorganisation und Vermarktungsstruktur von Betrieben der Wein- und Getränkewirtschaft. Dank des Praktikums haben Sie erste Erfahrungen in Ihrem späteren Berufsfeld gesammelt und wissen genau, dass Weinbau und Oenologie das Richtige für Sie sind!

Die Mindestdauer für das Vollzeitpraktikum in einem Weingut, einer Kellerei oder einem Unternehmen der Getränkeindustrie beträgt 26 Wochen. Wir empfehlen Ihnen ein einjähriges Vorpraktikum oder eine vollständige Ausbildung – damit sind bestens für die Anforderungen des Studiums gerüstet. Das Praktikum sollte die Arbeitsbereiche Rebschnitt oder Laubarbeiten, Bodenpflege- und Rebschutzmaßnahmen, Traubenlese, Verarbeitung und Einlagerung des Mostes sowie Ausbau, Abfüllung und Verpackung des Weines, Qualitätskontrolle, Vermarktung und Betriebsorganisation umfassen. Das Erlernen praktischer Kenntnisse und Fertigkeiten steht im Vordergrund. Eine Winzer-Ausbildung erkennen wir als Vorpraktikum entsprechend an.

Sie sind unsicher, ob Ihr Praktikum anerkannt wird?

Schauen Sie in die Bestimmungen zum Vorpraktikum (ab Seite 22)

oder wenden Sie sich an unsere Vorpraktikums-Beratung.



IHRE BERATUNG RUND UMS VORPRAKTIKUM

Dipl.-Oen. Michael Wallbraun
Michael.Wallbraun@hs-gm.de
Tel. +49 6722 502 724

STUDIENORGANISATION

Das Bachelor-Studium an der Hochschule ist modular aufgebaut. Die einzelnen Module umfassen verschiedene Lehrveranstaltungen – Vorlesungen, Seminare, Praktika, Projekte oder Übungen – zu einem Themenbereich wie Biologie der Rebe, Weinbautechnik oder Weinchemie. Die Module schließen die Studierenden innerhalb eines Semesters oder eines Studienjahres durch eine Prüfungsleistung in Klausuren, Projekten, Präsentationen oder Hausarbeiten ab. Diese Leistungen können nur begrenzt wiederholt werden und sind relevant für die Gesamtabchlussnote.

Allen Modulen sind Leistungspunkte in Form von Credit Points (CP) nach dem European Credit Transfer System (ECTS) zugeordnet. Sie zeigen an, wie hoch die Arbeitsbelastung in einem Modul ist. Einbezogen sind die Teilnahme an Veranstaltungen, die Vor- und Nachbereitung des Lehrstoffes und die Prüfungsvorbereitungen. Die Praktika und die Bearbeitung der Bachelorthesis sind eigene Module. Zum Abschluss des Bachelor-Studiums müssen die Studierenden insgesamt mindestens 180 Credit Points nachweisen.



PFLICHTMODULE vermitteln wichtige grundlegende und ins fachspezifische übergehende zentrale Studieninhalte. Sie bilden das Gerüst des Studiengangs.

WAHLPFLICHTMODULE dienen der Vertiefung und der persönlichen Schwerpunktbildung. Sie sind frei wählbar. **WAHLMODULE** ergänzen das Programm, können aber nur in begrenzter Anzahl eingebracht werden.

[Den Überblick über alle Module erhalten Sie ab Seite 16](#)

Klausuren schreiben die Studierenden an der Hochschule Geisenheim am Ende der Vorlesungszeit binnen zwei Wochen. So haben sie in der vorlesungsfreien Zeit genug Freiraum, um das Berufspraktische Studium, freiwillige Praktika oder Exkursionen zu absolvieren.

[Noch Fragen zur Studienorganisation? Wenden Sie sich an die Studienberatung \[Kontakt auf Seite 3\] oder das Studierendenbüro \[Kontakt auf Seite 9\].](#)

PERSPEKTIVEN IN WIRTSCHAFT UND WISSENSCHAFT

Das fundierte und praxisbezogene Bachelor-Studium in Geisenheim schließen Studierende mit einem berufsqualifizierenden Abschluss ab. Dieser ermöglicht ihnen den direkten Einstieg in die vielfältigen Berufe der nationalen und internationalen Weinwirtschaft.

Absolventinnen und Absolventen sind dafür ausgebildet, selbstständig und eigenverantwortlich zu arbeiten; sie sind später beispielsweise als Leiterinnen und Leiter von Weingütern, Kellereien oder Winzergenossenschaften tätig. Schwerpunkte der beruflichen Tätigkeit liegen in der Bewirtschaftung von Weinbergen, dem Ausbau von Weinen, der Betriebsführung und in der Vermarktung. Auch in den Absatz- und Vermarktungsorganisationen sowie in der Zulieferindustrie – Pflanzenschutz- und Weinbehandlungsmittel, Apparatebau oder Maschinenindustrie – gibt es vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Absolventinnen und Absolventen können darüber hinaus im Dienstleistungsbereich, der Wein- und Lebensmittelüberwachung, der weinbaulichen Beratung und Forschung sowie der Ausbildung durchstarten.

WISSENSCHAFTLICHE VERTIEFUNG IM MASTER-STUDIUM

Das Bachelor-Studium befähigt sie auch, Fragestellungen nach anerkannten wissenschaftlichen Methoden zu lösen; die beste Voraussetzung für ein anschließendes Master-Studium. Im Master-Studium vertiefen Studierende forschungsbasiert ihr Wissen rund um Weinbau, Verfahrenstechnik oder Weinwirtschaft. Die Hochschule Geisenheim bietet dafür sechs Studiengänge – passend zu jedem Profil.

- Getränketechnologie (M.Sc.) gemeinsam mit der JLU Gießen
- Oenologie (M.Sc.) gemeinsam mit der JLU Gießen
- Vinifera EuroMaster (M.Sc.) als Joint Degree mit Partneruniversitäten in Frankreich, Italien, Spanien und Portugal
- VITIS-VINUM (M.Sc.) als Double Degree mit den Universitäten Turin und Udine
- Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft (M.Sc.) als Joint Degree mit der BOKU Wien
- Weinwirtschaft (M.Sc.) gemeinsam mit der JLU Gießen



Das Masterstudium ist auch der erste Schritt auf dem **WEG ZUM DOKTORTITEL**. In unseren Forschungsbereichen und Instituten können Nachwuchswissenschaftler später in Kooperationen mit renommierten Partnern im In- und Ausland promovieren.

STUDIERENDE BERICHTEN



„Das Bachelor-Studium war auf jeden Fall die absolut richtige Entscheidung. Die Professorinnen und Professoren an der Hochschule Geisenheim sind echte Experten und Vorbilder. Das Studium macht genauso viel Spaß wie die Abende am Rhein mit meinen Kommilitonen. Und wenn man in Südafrika sagt, man kommt aus Geisenheim, dann öffnet das Türen. Das ist schon sehr geil.“

”

KONSTANTIN, Student Weinbau und Oenologie (B.Sc.)

„Ich wollte etwas studieren, was abwechslungsreich ist und verschiedene Themenbereiche aufgreift. Im Studium an der Hochschule Geisenheim wird mir das geboten: Die Studieninhalte reichen von Marketing und BWL über naturwissenschaftliche Fächer bis hin zu Sensorik und Weinbereitung. Näher gebracht wird einem der Stoff nicht nur in Vorlesungen, sondern auch praxisnah und interaktiv in verschiedenen Praktika, Seminaren und Projektarbeiten. Dass die Stadt Geisenheim und auch die Hochschule nicht gerade riesig sind, mag für manch einen gewöhnungsbedürftig sein. Dadurch ist aber auch gewährleistet, dass man für die Lehrenden nicht nur ein unbekanntes Gesicht unter vielen ist, sondern sie dich kennen und persönlich daran interessiert sind, dass du dein Studium bestmöglich absolvieren kannst – ein unschlagbarer Vorteil.“

”

JOSEFINE, Studentin Weinbau und Oenologie (B.Sc.)



„Die für mich prägendste Charakteristik des Standortes Geisenheim stellt die direkte Nähe zur Natur dar. Egal, wo in Geisenheim man wohnt, man ist in nur wenigen Gehminuten am Rhein oder in den Weinbergen.“

”

TOBIAS, Student Weinbau und Oenologie (B.Sc.)

„Auf Veranstaltungen mit Leuten aus der Weinbranche war meist mehr als jeder Zweite in Geisenheim. Die Absolventen, die nach dem Abschluss nach Hause zurückkommen, sagen: Ich bin Geisenheimer. Diese Identifikation mit der Hochschule hat mich sehr beeindruckt. Netzwerke aufzubauen und zu erweitern, ist immer wichtig – und Geisenheim ist der perfekte Ausgangspunkt dafür.“

”

CHRISTOPH, Student Weinbau und Oenologie (B.Sc.)

DER STUDIENVERLAUF IM ÜBERBLICK: WEINBAU UND OENOLOGIE (B.SC.)

| 1. SEMESTER | 2. SEMESTER | 3. SEMESTER | |
|--|----------------------------------|---|---------|
| Phytomedizin (6 CP) | | Weinbau I (6 CP) | |
| Botanik (6 CP) | Lebensmittel- & Weinrecht (6 CP) | Weinbautechnik (6 CP) | |
| Sensorik (4 CP) | | Grundlagen des Weinbaus (6 CP) | Projekt |
| Grundlagen Marketing (4 CP) | Physik (6 CP) | Grundlagen der Verfahrenstechnik (6 CP) | Projekt |
| Betriebswirtschaft (4 CP) | | Weinchemie (6 CP) | |
| Chemie I (6 CP) | Chemie II (6 CP) | Oenologie (6 CP) | |
| Mathematik & Statistik (6 CP) | | Weinbeurteilung (4 CP) | |
| WAHLPFLICHTMODULE DES 1. STUDIENJAHRES Recht (6 CP) Volkswirtschaftslehre (4 CP) Weinmärkte der Welt (4 CP) | | Mikrobiologie (6 CP) | |
| | | Fachfremdsprache Englisch, Französisch, Ita (6 CP) | |
| WAHLMODULE DES 1. STUDIENJAHRES Economic, Agricultural & Consumer Politics (4 CP) Suchtprävention (2 CP) | | WAHLPFLICHTMODULE DES 2. STUDIENJAHRES BPS Ausland (6 CP), Projekt Sektherstellung (3 CP), Ökologie & Umweltschutz (3CP), U (4 CP), Investitions- & Finanzplanung (6 CP), U (5 CP), Wein- & Getränkemarketing (5 CP) | |
| | | WAHLMODULE DES 2. STUDIENJAHRES Große Exkursionen (2 CP), Projekt Marketing (2 CP), E-Commerce (2 CP), Unternehmensentwicklung (2 CP) | |

■ Pflichtmodule Weinbau

■ Pflichtmodule Oenologie

■ Pflichtmodule Betriebswirtschaft

■ Pflichtmodule Grundlagen

■ Wahlpflichtmodule

■ Wahlmodule (werden nicht immer angeboten)

| 4. SEMESTER | BERUFSPRAKTISCHES STUDIUM (12 CP) | 5. SEMESTER | 6. SEMESTER | |
|--|-----------------------------------|-------------|--|--|
| | | | Seminar für Weinbau & Önologie (6 CP) | |
| | | | Verfahrenstechnik (6 CP) | |
| t Allgemeiner Weinbau oder Ökologischer Weinbau (6 CP) | | | Projekt Önologie (6 CP) | |
| | | | Wissenschaftliches Arbeiten & Präsentation (6 CP) | |
| | | | Bachelor-Thesis (12 CP) | |
| | | | WAHLPFLICHTMODULE DES 3. STUDIENJAHRES Weinbau II (6 CP), Weltweinbau (6 CP), Rebenzüchtung (6 CP), Tafeltrauben (1 CP), Biotechnologie (3 CP), Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe (3 CP), Ausgewählte Kapitel der Chemie (2 CP), Füll- & Verpackungstechnik (6 CP), Betriebstechnik (6 CP), Qualitäts- management (3 CP), Betriebsverwaltung (2 CP), Projekt Strategische Planung (6 CP), Unternehmensplanspiel (3 CP), Beratung & Kommunikation (6 CP) | |
| alienisch oder Spanisch | | | | |
| DIENJAHRES ng (3 CP), Rebschutz nternehmensführung CP), Kostenrechnung ting (6 CP) | | | | |
| NJAHRES ktforschung (4 CP), nsethik (2 CP) | | | WAHLMODULE DES 3. STUDIENJAHRES Business Plan (3 CP), Grundlagen des Weintourismus (6 CP), Arbeits- & Berufspädagogik (3 CP) | |

CP: Credit Points

DAS STUDIENPROGRAMM

WEINBAU UND OENOLOGIE (B.SC.)

mit Semesterwochenstunden (SWS) und Credit Points (CP); VL = Vorlesung

IHRE LEHRVERANSTALTUNGEN IM 1. UND 2. SEMESTER

| MODUL | VERANSTALTUNGEN | SWS | CP |
|-----------------------------|---|-----|----|
| PFLICHTMODULE | | | |
| Botanik | Biologie der Rebe (VL) | 3 | 6 |
| | Genetik (VL) | 1 | |
| | Botanisches Praktikum | 3 | |
| Phytomedizin | Krankheiten und Schädlinge (VL) | 4 | 6 |
| | Praktikum Phytomedizin | 2 | |
| Sensorik | Sensorik (VL) | 1 | 4 |
| | Sensorik Seminar | 2 | |
| Lebensmittel- und Weinrecht | Lebensmittelrecht (VL) | 2 | 6 |
| | Weinrecht (VL) | 2 | |
| | Weinbuchführung (VL) | 2 | |
| Betriebswirtschaft | Betriebswirtschaftslehre (VL) | 4 | 4 |
| Grundlagen Marketing | Strategisches Marketing (VL) | 2 | 4 |
| | Operatives Marketing (VL) | 2 | |
| Chemie I | Allgemeine und Anorganische Chemie (VL) | 3 | 6 |
| | Analytische Chemie (VL) | 1 | |
| | Chemie Übungen | 2 | |
| Chemie II | Organische Chemie (VL) | 2 | 6 |
| | Biochemie (VL) | 2 | |
| | Chemisches Praktikum | 2 | |
| Mathematik und Statistik | Mathematik (VL) | 3 | 6 |
| | Statistik und Biometrie (VL) | 2 | |
| | Statistik Übungen | 1 | |
| Physik | Physik und Elektrotechnik (VL) | 4 | 6 |
| | Praktikum Physik/Elektrotechnik | 1 | |
| | Übungen Physik/Elektrotechnik | 1 | |
| Informationstechnologie | Informationstechnologie (VL) | 1 | 6 |
| | Neue Medien (VL) | 1 | |
| | IT Übungen | 3 | |

| WAHLPFLICHTMODULE | | | |
|-----------------------|----------------------------|---|---|
| Weinmärkte der Welt | Weinmärkte der Welt (VL) | 4 | 4 |
| Volkswirtschaftslehre | Volkswirtschaftslehre (VL) | 4 | 4 |
| Recht | Grundlagen des Rechts (VL) | 2 | 6 |
| | Unternehmensrecht (VL) | 4 | |

| WAHLMODUL | | | |
|--|---|---|---|
| Economic, Agricultural and Consumer Politics | Economic, Agricultural and Consumer Politics (VL) | 4 | 4 |
| Suchtprävention | Suchtprävention (VL) | 2 | 2 |

IHRE LEHRVERANSTALTUNGEN IM 3. UND 4. SEMESTER

| MODUL | VERANSTALTUNGEN | SWS | CP |
|---|---|------------------|----|
| PFLICHTMODULE | | | |
| Grundlagen des Weinbaus | Bodenkunde und Pflanzenernährung (VL) | 4 | 6 |
| | Agrarmeteorologie (VL) | 2 | |
| Weinbau I | Allgemeiner Weinbau (VL) | 4 | 6 |
| | Ökologischer Weinbau (VL) | 1 | |
| | Amelographische Übung | 2 | |
| Weinbautechnik | Weinbautechnik (VL) | 4 | 6 |
| | Praktikum Weinbautechnik | 2 | |
| Projekt Allgemeiner Weinbau oder Projekt Ökologischer Weinbau | Projekt Allgemeiner Weinbau oder Projekt Ökologischer Weinbau | 5 5 | 6 |
| Grundlagen der Verfahrenstechnik | Werkstoffkunde (VL) Verfahrenstechnik (VL) | 2 4 | |
| Weinchemie | Weinchemie (VL) | 2 | 6 |
| | Spezielle Weinchemie (VL) | 2 | |
| | Weinchemisches Praktikum | 2 | |
| Mikrobiologie | Mikrobiologie (VL) | 4 | 6 |
| | Mikrobiologisches Praktikum | 2 | |
| Oenologie | Technologie des Weines (VL) | 5 | 6 |
| | Technologie des Schaumweins (VL) | 1 | |
| Weinbeurteilung | Weinbeurteilung Seminar | 3 | 4 |
| Fachfremdsprache | Englisch I und II oder Spanisch I und II oder Italienisch I und II oder Französisch I und II | je 3 und 3 | 6 |

| WAHLPFLICHTMODULE | | | |
|--|--|---|---|
| Berufspraktisches Studium Ausland | Berufspraktisches Studium Ausland | 2 | 6 |
| Rebschutz | Rebschutz (VL) | 3 | 3 |
| Ökologie und Umweltschutz | Ökologie und Umweltschutz (VL) | 3 | 3 |
| Projekt Sektherstellung | Spezielle Technologie des Schaumweins (VL) | 1 | 3 |
| | Projekt Sektherstellung | 2 | |
| Unternehmensführung | Unternehmensmanagement (VL) | 2 | 4 |
| | Mitarbeiterführung (VL) | 2 | |
| Investitions- und Finanzierungsplanung | Investition und Finanzierung (VL) | 3 | 6 |
| | Betriebliche Steuerlehre (VL) | 2 | |
| | Entrepreneurship (VL) | 1 | |
| Kostenrechnung | Allgemeine Kostenrechnung (VL) | 2 | 5 |
| | Seminar Spezielle Kostenrechnung (VL) | 2 | |
| Wein- und Getränkemarketing | Wein- und Getränkemarketing (VL) | 6 | 6 |

| WAHLMODUL | | | |
|------------------------|-------------------------------|---|---|
| Große Exkursionen | | | 2 |
| Projekt Marktforschung | Projekt Marktforschung (VL) | 3 | 4 |
| E-Commerce | B2C, ERP and CRM Systems (VL) | 2 | 2 |
| Unternehmensethik | Unternehmensethik (VL) | 2 | 2 |

IHRE LEHRVERANSTALTUNGEN IM 5. UND 6. SEMESTER

| MODUL | VERANSTALTUNGEN | SWS | CP |
|--|--|-----|----|
| PFLICHTMODULE | | | |
| Seminar für Weinbau und Oenologie | Seminar Weinbau und Oenologie | 3 | 6 |
| | Exkursionen | 3 | |
| Projekt Oenologie | Projekt Oenologie | 5 | 6 |
| Verfahrenstechnik | Verfahrenstechnik (VL) | 3 | 6 |
| | Übungen | 3 | |
| Berufspraktisches Studium | Berufspraktisches Studium | | 12 |
| Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentation | Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentation | 1 | 6 |
| Bachelor Thesis | Thesis | | 12 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| WAHLPFLICHTMODULE | | | |
| Weinbau II | Spezielle Pflanzenernährung (VL) | 2 | 6 |
| | Physiologie der Rebe (VL) | 1 | |
| | Bodenkunde Praktikum | 3 | |
| Weltweinbau | Weltweinbau (VL) | 4 | 6 |
| | Seminar Internationale Weine | 2 | |
| Rebenzüchtung | Rebenzüchtung / Rebenvermehrung (VL) | 3 | 6 |
| | Praktikum Rebenzüchtung | 3 | |
| Tafeltrauben | Tafeltrauben (VL) | 1 | 1 |
| Biotechnologie | Industrielle Mikrobiologie (VL) | 2 | 3 |
| | Praktikum Mikrobielle Betriebskontrolle | 2 | |
| Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe | Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe (VL) | 1 | 3 |
| | Praktikum Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe | 2 | |
| Ausgewählte Kapitel der Chemie | Seminar Ausgewählte Kapitel der Chemie | 2 | 2 |
| Füll- und Verpackungstechnik | Füll- und Verpackungstechnik (VL) | 4 | 6 |
| | Mess-, Steuer-, Regeltechnik (VL) | 2 | |
| Betriebstechnik | Technische Betriebsorganisation (VL) | 2 | 6 |
| | Anlagenplanung (VL) | 2 | |
| | Reinigung, Desinfektion, Abwasser (VL) | 2 | |

| | | | |
|------------------------------|--------------------------------------|---|---|
| Qualitätsmanagement | Seminar Qualitätsmanagement | 3 | 3 |
| Betriebsverwaltung | Seminar Betriebsverwaltung | 2 | 2 |
| Projekt Strategische Planung | Projekt Strategische Planung | 4 | 6 |
| Unternehmensplanspiel | Unternehmensplanspiel | 2 | 3 |
| Beratung und Kommunikation | Beratung und Kommunikation (VL) | 2 | 6 |
| | Praktikum Beratung und Kommunikation | 2 | |

WAHLMODUL

| | | | |
|------------------------------|--|---|---|
| Grundlagen des Weintourismus | Grundlagen des Weintourismus (VL) | 4 | 6 |
| | Praktikum Grundlagen des Weintourismus | 2 | |
| Business Plan | Seminar Business Plan | 3 | 3 |
| Arbeit- und Berufspädagogik | Arbeit- und Berufspädagogik (VL) | 2 | 3 |
| | Seminar Arbeit- und Berufspädagogik | 1 | |

VORPRAKTIKUMSBESTIMMUNGEN FÜR DEN STUDIENGANG WEINBAU UND OENOLOGIE (B.SC.) (Auszug)

§1 ZIEL DES PRAKTIKUMS

Durch das Praktikum wird den Praktikantinnen und Praktikanten ein Einblick in den Arbeits- und Produktionsablauf, in die Betriebsorganisation und Vermarktungsstruktur von Betrieben der Wein- und Getränkewirtschaft ermöglicht. Das Praktikum stellt einen Einstieg in das angestrebte Berufsfeld dar und dient der Orientierung. Das Erlernen praktischer Kenntnisse und Fertigkeiten steht dabei im Vordergrund.



Ansprechpartner für Praktika- und Ausbildungsbetriebe finden Sie in der ungekürzten Version „Praktikumsordnung der Hochschule Geisenheim für die Studiengänge ‚Weinbau und Oenologie‘ B.Sc., ‚Getränketechnologie‘ B.Sc. und ‚Internationale Weinwirtschaft‘ B.Sc.“ online auf www.hs-geisenheim.de auf der Seite des Studiengangs.

§2 DAUER UND ART DES PRAKTIKUMS

1. Das Praktikum dauert 26 Wochen. Es ist ein Vollzeitpraktikum und kann nicht parallel zu einer andersartigen, ganztägigen Tätigkeit durchgeführt werden.
2. Das Praktikum soll folgende Arbeitsbereiche umfassen:
 1. Rebschnitt oder Laubarbeiten
 2. Bodenpflege- und Rebschutzmaßnahmen
 3. Traubenlese, Verarbeitung und Einlagerung des Mostes
 4. Ausbau, Abfüllung und Verpackung des Weines
 5. Qualitätskontrolle
 6. Vermarktung
 7. Betriebsorganisation
3. Praktika im Rahmen der Ausbildung an einer Fachoberschule oder die Ableistung des Zivildienstes oder die Ableistung eines freiwilligen Jahres in den einschlägigen Betrieben oder Institutionen werden bis zu 3 Monaten angerechnet.
4. Eine abgeschlossene einschlägige Berufsausbildung ersetzt das Praktikum. Die anerkannten und einschlägigen Ausbildungsberufe sind: Winzer, Küfer sowie alle sonstigen einschlägigen Ausbildungsberufe der Getränkewirtschaft.

§3 AUSBILDUNGSBETRIEBE

1. Das Praktikum kann nur in Ausbildungsbetrieben der für die Studiengänge zugelassenen Ausbildungsberufe absolviert werden. Das Praktikum wird anerkannt, wenn durch geeignete Unterlagen nachgewiesen wird, dass der Betrieb nach Größe, Ausstattung und Vermarktung dem Praktikumsziel gerecht wird. Elterliche Betriebe und Betriebe naher Verwandter sind nur zugelassen, wenn die Betriebe anerkannte Ausbildungsbetriebe sind.

2. Der Ausbildungsbetrieb kann während des Praktikums gewechselt werden, wenn dies für eine intensive Ausbildung erforderlich ist.

3. Ausbildungsbetriebe sind

- Weingüter
- Winzergenossenschaften
- Wein- und Sektkellereien

4. Ein Praktikum in einem Spezialbetrieb wird bis zu 2 Monaten angerechnet. Als Spezialbetriebe gelten zum Beispiel: Rebveredlungsbetriebe, Weinlaboratorien und Zulieferbetriebe der Wein- und Getränkewirtschaft, Weinhandelsbetriebe (Groß- und Einzelhandel), Süßmostbetriebe, Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkehersteller, Mineralwasserbetriebe sowie Brauereien und Brennereien und fachbezogene Verbände und Institutionen.

5. Ein anerkannter Berufsabschluss in den in Abs. 4 genannten Spezialbetrieben wird bis zu 2 Monaten angerechnet.

§4 PRAKTIKUM IM AUSLAND

Ein Praktikum im Ausland von mehr als 3 Monaten bedarf der vorherigen Zustimmung.

§ 5 DURCHFÜHRUNG DES PRAKTIKUMS

Es wird empfohlen, mit den Ausbildungsbetrieben Praktikantenverträge abzuschließen. Vertragsformulare sowie die Listen der anerkannten Ausbildungsbetriebe sind z. B. bei den jeweiligen regional zuständigen Landwirtschaftskammern, Industrie- und Handelskammern und Behörden erhältlich.

§ 6 PRAKTIKUMSBESCHEINIGUNG

Der Ausbildungsleiter stellt am Ende des Praktikums eine Praktikumsbescheinigung aus. Aus der Bescheinigung muss die Dauer des Praktikums hervorgehen

§ 7 ANFERTIGUNG DER ERFAHRUNGSBERICHTE

1. Der Inhalt des Praktikums muss durch mindestens 8 Erfahrungsberichte im Umfang von jeweils mindestens 2 Seiten (DIN A 4) zu den Arbeitsvorgängen nach § 2 (2) dokumentiert werden. Erfahrungsberichte sind individuell angefertigte schriftliche Aufzeichnungen, die den Arbeitsablauf, das Arbeitsziel, den zeitlichen Umfang, die benötigten Geräte, die betrieblichen Rahmenbedingungen und Besonderheiten einzelner Arbeitsvorgänge wie z. B. Rebschnitt, Laubarbeit, Teilentfruchtung, Weinlese, Pressen, Filtration, Kommissionierung, Preislistengestaltung, Präsentation u.a. m. beschreiben.

Eine Auflistung der täglich anfallenden Arbeiten sind keine Erfahrungsberichte. Die Erfahrungsberichte werden der Betriebsleiterin oder dem Betriebsleiter zur Einsicht vorgelegt und von diesen abgezeichnet.

2. Die Studienanfängerinnen und Studienanfänger müssen die Erfahrungsberichte bis zum 1. November im Studienzentrum der Hochschule Geisenheim (jeweilige Studiengangs- und Prüfungsverwaltung) oder beim Praktikumsbeauftragten abgeben. Bei festgestellten Mängeln an den Berichten kann die Anerkennung des Praktikums an Auflagen gebunden oder ganz oder teilweise widerrufen werden.

§ 8 ANERKENNUNG DES NACHGEWIESENEN PRAKTIKUMS

1. Das Praktikum wird anerkannt, wenn

- die vorgeschriebene Dauer von 26 Wochen erfüllt und
- die Erfahrungsberichte angefertigt wurden.

2. Zur Anerkennung des Praktikums sind die Praktikumsbescheinigung(en) und die Erfahrungsberichte dem Praktikumsbeauftragten oder dem zuständigen Prüfungsausschuss vorzulegen. Wird ein Praktikum in mehreren Betrieben durchgeführt oder soll ein Praktikum nach § 2 (3) oder § 3 (4) oder eine Berufsausbildung nach § 2 (4) oder § 3 (5) anerkannt oder angerechnet werden sind die entsprechenden Bescheinigungen vorzulegen.

3. Für die vollständige Anrechnung einer abgeschlossenen Berufsausbildung oder die teilweise Anrechnung einer abgeschlossenen Berufsausbildung als Groß- oder Einzelhandelskaufmann in den einschlägigen Berufen der Getränkewirtschaft oder des Hotel- und Gaststättengewerbes nach § 2 (4) ist das Abschlusszeugnis vorzulegen.

§ 9 ZUSTÄNDIGKEITEN

1. Der Vizepräsident Lehre der Hochschule Geisenheim kann eine Praktikumsbeauftragte oder einen Praktikumsbeauftragten bestimmen und ihr oder ihm die Wahrnehmung der praktikumsbezogenen Aufgaben übertragen.

2. Der Praktikumsbeauftragte ist zuständig für

- die Anerkennung des Praktikums nach § 2 (1) oder einer abgeschlossenen einschlägigen Berufsausbildung nach § 2 (4),
- die Anrechnung eines Praktikums in Spezialbetrieben, bei Verbänden und Institutionen nach § 3 (4) bis zu 2 Monaten.
- die Anrechnung von Praktika im Rahmen der fachgebundenen Hochschulreife oder die Anrechnung von Zivildienstzeiten oder das freiwillige Jahr in einschlägigen Betrieben und Institutionen nach § 2 (4) bis zu 3 Monaten,
- für die vorherige Zustimmung für ein Praktikum im Ausland von über 3 Monaten nach § 5.

§ 10 URLAUBS- UND VERGÜTUNGSANSPRÜCHE

Den Praktikantinnen und Praktikanten steht ein angemessener Urlaub von mindestens 2 Tagen pro Monat zu. Ansonsten gelten die betriebseigenen Regelungen. Fragen bezüglich Vergütung, Unterkunft usw. sind vor Abschluss des Praktikantenvertrages zu klären und im Vertrag festzulegen.

§ 11 RECHTLICHE RAHMENBEDINGUNGEN

1. Ausbildungsförderung für die Praktikumszeit

Gemäß § 2. Abs. 4 des BAföG wird für die Teilnahme an einem Praktikum Ausbildungsförderung bezahlt. Eine Vergütung des Ausbildungsbetriebes wird gemäß § 23. Abs. 3 des BAföG auf die Ausbildung angerechnet. Der Antrag auf Ausbildungsförderung ist zu stellen bei der Außenstelle Wiesbaden des Studentenwerks Frankfurt/Main
Kurt-Schumacher-Ring 18, 65197 Wiesbaden
Tel: 0611 / 9495 -01

2. Unfallversicherung

Für die Praktikantinnen und Praktikanten besteht gesetzlicher Unfallversicherungsschutz gemäß den Regelungen des Sozialgesetzbuchs (SGB).

3. Krankenversicherung

Sofern nicht eine Familienversicherung nach § 10 SGB V besteht, sollte die Frage der Krankenversicherung in der Zeit des Praktikums direkt mit der jeweiligen Krankenversicherung abgeklärt werden.

BESUCHEN SIE UNS AUCH ONLINE

Informationen rund um das Studium an der Hochschule Geisenheim finden Sie jederzeit auch online. Besuchen Sie uns auf unserer zentralen Webseite www.hs-geisenheim.de oder folgen Sie uns in den sozialen Medien.

www.facebook.com/hsgeisenheim

www.twitter.com/hsgeisenheim

www.instagram.com/hsgeisenheim

Hier informieren wir Sie über anstehende Studieninfotage, die regelmäßig im Mai und November stattfinden, sowie über interessante Veranstaltung und den Termin unseres Open Campus. Wir berichten über spannende Projekte unserer Studierenden oder innovative Forschungsarbeiten unserer Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler. Schauen Sie rein!

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Der Präsident der Hochschule Geisenheim University

Prof. Dr. Hans Reiner Schultz

Von-Lade-Straße 1

D-65366 Geisenheim

E-Mail: praesident@hs-gm.de

Tel.: +49 6722 502 201

Fax: +49 6722 502 271

REDAKTIONSVERANTWORTLICHER

Dipl.-Ing. Robert Lönarz

Leiter der Abteilung Kommunikation,

Hochschulsport und Hochschulbeziehungen (P4)

E-Mail: kommunikation@hs-gm.de

LAYOUT

PPS Studios GmbH

Wasserweg 8-10, 60594 Frankfurt am Main



DIE HOCHSCHULE GEISENHEIM UNIVERSITY: VIELFÄLTIG UND INTERNATIONAL



Mit einer einzigartigen Symbiose aus Bildung, Forschung und Praxis eröffnet die Hochschule Geisenheim ihren Absolventinnen und Absolventen globale Karrierechancen in naturnahen, zukunftsorientierten und gesellschaftlich relevanten Bereichen. Die international renommierte Hochschule bietet Bachelor- und Master-Studiengänge für all jene an, die wissenschaftlich auf dem neuesten Stand sein und praktisch etwas bewegen wollen.

PRAXISORIENTIERTE BACHELOR-STUDIENGÄNGE

- › **Gartenbau (B.Sc.)**
7 Semester; mit integriertem berufspraktischem Projektsemester
- › **Getränketechnologie (B.Sc.)**
6 Semester; Schwerpunkte Herstellung, Analytik und Vermarktung von Getränken
- › **International Wine Business (B.Sc.)**
6 Semester; englischsprachiger Studiengang „Internationale Weinwirtschaft“ (B.Sc.)
- › **Internationale Weinwirtschaft (B.Sc.)**
6 Semester; Schwerpunkt int. Weinvermarktung, ökonomische Weinbau-Aspekte
- › **Landschaftsarchitektur (B.Eng.)
und Landschaftsarchitektur (B.Eng.) DUAL**
7 Semester; mit integriertem berufspraktischen Projektsemester
- › **Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)**
6 Semester; in Kooperation mit der Hochschule Fresenius (Idstein)
- › **Logistik und Management Frischprodukte (B.Sc.)**
7 Semester; mit integriertem berufspraktischen Projektsemester
- › **Weinbau und Oenologie (B.Sc.)**
6 Semester; Schwerpunkte Weinanbau, Weinbereitung und Vermarktung

FORSCHUNGSBASIERTE MASTER-STUDIENGÄNGE

mit promotionsfähigem Abschluss

- › **Gartenbauwissenschaft (M.Sc.)w**
3 Semester; inkl. Forschungssemester
- › **Landschaftsarchitektur (M.Sc.)**
4 Semester
- › **Oenologie, Weinwirtschaft,
Getränketechnologie (M.Sc.)**
je 4 Semester; in Kooperation mit der Justus-Liebig-Universität Gießen
- › **Umweltmanagement und Stadtplanung
in Ballungsräumen (UMSB) (M.Eng.)**
4 Semester; Kooperation mit der Hochschule RheinMain und der University of Applied Sciences Frankfurt
- › **Vinifera EuroMaster (M.Sc.)**
4 Semester; Studienbeginn in Montpellier; 2. Studienjahr an verschiedenen Studienorten in Europa
- › **Vitis-Vinum (M.Sc.)**
4 Semester; Doppel-Master; in Kooperation mit acht italienischen Universitäten; Abschluss in Viticulture & Enology
- › **Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft (M.Sc.)**
4 Semester; in Kooperation mit der Universität für Bodenkultur in Wien



Hochschule
Geisenheim
University

Hochschule **GEISENHEIM** University

Von-Lade-Str. 1

D-65366 Geisenheim

info@hs-geisenheim.de

www.hs-geisenheim.de



www.facebook.com/hsgeisenheim

