

1. SEMESTER	2. SEMESTER	3. SEMESTER	4. SEMESTER	BERUFSPRAKTISCHES STUDIUM (12 CP)	5. SEMESTER	6. SEMESTER
Rohwarenkunde (6 CP)	Wasser (6 CP)	Brauerei (6 CP)			Alkoholische Getränke (6 CP)	
Sensorik (4 CP)		Frucht- und Gemüsesäfte (6 CP)	Erfrischungsgetränke (6 CP)		Seminar für Getränketechnologie (6 CP)	
Grundlagen Marketing (4 CP)	Lebensmittel- & Weinrecht (6 CP)	Grundlagen der Verfahrenstechnik (6 CP)			Verfahrenstechnik (6 CP)	
Betriebswirtschaft (4 CP)		Projekt Fruchtsaft (3 CP)				Wissenschaftliches Arbeiten & Präsentation (6 CP)
Chemie I (6 CP)	Chemie II (6 CP)	Getränkechemie (6 CP)				Bachelor-Thesis (12 CP)
	Physik (6 CP)	Oenologie (6 CP)				
Mathematik & Statistik (6 CP)		Mikrobiologie (6 CP)				
Informationstechnologie (6 CP)		Fachfremdsprache Englisch, Französisch, Italienisch oder Spanisch (6 CP)				
Recht (6 CP)		WAHLPFLICHTMODULE DES 2. STUDIENJAHRES BPS Ausland (6 CP), Projekt Bier (3 CP), Projekt Sektherstellung (3 CP), Investitions- & Finanzplanung (6 CP), Kostenrechnung (5 CP), Unternehmensführung (4 CP), Weinchemie (6 CP), Weinbeurteilung (4 CP), Wein- und Getränkemarketing (6 CP)			WAHLPFLICHTMODULE DES 3. STUDIENJAHRES Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe (3 CP), Ausgewählte Kapitel der Chemie (2 CP), Beratung und Kommunikation (6 CP), Betriebstechnik (6 CP), Biotechnologie (3 CP), Füll- und Verpackungstechnik (6 CP), Projekt Spirituosen (3 CP), Projekt Strategische Planung (6 CP), Qualitätsmanagement (3 CP), Unternehmensplanspiel (3 CP)	
Volkswirtschaftslehre (4 CP)						
	Economic, Agricultural & Consumer Politics (4 CP)	WAHLMODULE DES 2. STUDIENJAHRES Große Exkursion (2 CP), Projekt Marktforschung (4 CP), E-Commerce (2 CP), Unternehmensethik (2 CP)			WAHLMODULE DES 3. STUDIENJAHRES Business Plan (3 CP), Arbeits- & Berufspädagogik (3 CP), Grundlagen des Weintourismus (6 CP)	
	Suchtprävention (2 CP)					

- Pflichtmodule Getränke
- Pflichtmodule Naturwissenschaften
- Pflichtmodule Betriebswirtschaft und Grundlagen
- Wahlpflichtmodule
- Wahlmodule (werden nicht immer angeboten)

CP: Credit Points

MODULPLAN FÜR DEN STUDIENGANG INTERNATIONALE WEINWIRTSCHAFT (B.SC.)

■ Weinherstellung	■ Angewandte Betriebswirtschaft und Internationales Weinmarketing	Zu erreichen: Insgesamt 180 Credits
■ Wirtschaftswissenschaften	■ Sprachen, Schlüsselqualifikationen	
	■ Fachergänzungen	



	1. STUDIENJAHR	2. STUDIENJAHR	3. STUDIENJAHR
PFLICHTMODULE	Grundlagen Marketing (4 Credit Points)	Marketingprojekt Frankreich (6 Credit Points)	Bachelor Thesis (12 Credit Points)
	Betriebswirtschaftslehre (4 Credit Points)	Marketingprojekt Verbrauchermärkte West- und Nordeuropas (6 Credit Points)	Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentation (6 Credit Points)
	Volkswirtschaftslehre (4 Credit Points)	Wein- und Getränkemarketing (6 Credit Points)	Berufspraktisches Studium (12 Credit Points) mindestens 12-wöchiges Praktikum im Ausland oder einem international agierenden Unternehmen in Deutschland; schließt Semesterferien ein
	Recht (6 Credit Points)	Unternehmensführung (4 Credit Points)	
	Mathematik und Statistik (6 Credit Points)	Kostenrechnung (6 Credit Points)	
	Informationstechnologie (6 Credit Points)	Weinbau I (6 Credit Points)	
	Weinmärkte der Welt (4 Credit Points)	Weinbeurteilung (4 Credit Points)	
	Sensorik (4 Credit Points)	Mikrobiologie (4 Credit Points)	
	Lebensmittel- und Weinrecht (6 Credit Points)	Önologie (6 Credit Points)	
	Allgemeine Chemie und Weinchemie (6 Credit Points)		
	Fach- und Wirtschaftsenglisch (6 Credit Points)		
WAHLPFLICHTMODULE	Internationale Produktprofile (6 Credit Points)	Projekt Südeuropa (6 Credit Points)	Qualitätsmanagement (3 Credit Points)
	Grundlagen des Weinbaus (6 Credit Points)	Investitions- und Finanzierungsplanung (6 Credit Points)	Marketing Project Central and Eastern European Countries (6 Credit Points)
	Phytomedizin (4 Credit Points)	Fach- und Wirtschaftsenglisch II (6 Credit Points)	Marketing Project Asia (6 Credit Points)
	Biologie der Rebe (3 Credit Points)	Fach- und Wirtschaftsfranzösisch (6 Credit Points)	Project „New World“ Marketing (6 Credit Points)
		Fachfremdsprache Italienisch (6 Credit Points)	Projekt Strategische Planung (6 Credit Points)
		Fachfremdsprache Spanisch (6 Credit Points)	Projekt Italien, Schweiz, Österreich (6 Credit Points)
		Erfrischungsgetränke (6 Credit Points)	Beratung und Kommunikation (6 Credit Points)
		Frucht- und Gemüsesäfte (6 Credit Points)	Unternehmensplanspiel (3 Credit Points)
			Betriebsverwaltung (2 Credit Points)
			Ressourcen und Umwelt (6 Credit Points)
			Weltweinbau (6 Credit Points)
			Alkoholische Getränke (6 Credit Points)
	Economic, Agricultural and Consumer Politics (4 Credit Points)	E-Commerce (2 Credit Points)	Business Plan (3 Credit Points)
	Suchtprävention (2 Credit Points)	Unternehmensethik (2 Credit Points)	Kleine Exkursionen (3 Credit Points)
		Projekt Marktforschung (4 Credit Points)	Grundlagen des Weintourismus (6 Credit Points)
	Große Exkursionen (2 Credit Points)	Arbeits- und Berufspädagogik (3 Credit Points)	

WAHLMODULE

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)	
		WAHLPFLICHTMODULE DES 2. STUDIENJAHRES BPS Ausland (6 CP), Projekt Sektherstellung (3 CP), Ökologie & Umweltschutz (3CP), U (4 CP), Investitions- & Finanzplanung (6 CP), (5 CP), Wein- & Getränkemarketing (5 CP)	
WAHLMODULE DES 1. STUDIENJAHRES Economic, Agricultural & Consumer Politics (4 CP) Suchtprävention (2 CP)		WAHLMODULE DES 2. STUDIENJAHRES Große Exkursionen (2 CP), Projekt Marketing (2 CP), E-Commerce (2 CP), Unternehmensethik (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)				
N JAHRES ktforschung (4 CP), nsethik (2 CP)			WAHLMODULE DES 3. STUDIENJAHRES Business Plan (3 CP), Grundlagen des Weintourismus (6 CP), Arbeits- & Berufspädagogik (3 CP)	