



Universität für Bodenkultur Wien

University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna

Curriculum für den Universitätslehrgang Kat. II Diplom-Önologie



Wien, 2017

Inhalt

§1	QUALIFIKATIONSPROFIL	3
§2	ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN.....	3
§3	AUFBAU DES STUDIUMS.....	4
§4	MODULE	5
§5	PRAXISPROJEKT	6
§6	ABSCHLUSSARBEIT	6
§7	ABSCHLUSS	7
§8	BEZEICHNUNG DER ABSOLVENTINNEN.....	7
§9	PRÜFUNGSORDNUNG	7
§10	INKRAFTTRETEN.....	7
ANHANG A	LEHRVERANSTALTUNGSTYPEN	8
ANHANG B	MODULBESCHREIBUNGEN	9

§ 1 QUALIFIKATIONSPROFIL

a) Kenntnisse, Fertigkeiten, persönliche und fachliche Kompetenzen

Der berufsorientierte Universitätslehrgang Diplom-Önologie vermittelt anwendungsrelevantes Wissen und Fertigkeiten in der Traubenerzeugung, der Traubenverarbeitung und Weinerzeugung, der Produktionskontrolle sowie der Vermarktung der Erzeugnisse und der Betriebsführung. Der Universitätslehrgang ist durch die Zielsetzung einer qualitätsorientierten, wirtschaftlichen und nachhaltigen Rebenkultivierung, Traubenverarbeitung und Weinvermarktung geprägt. Die Absolventinnen und Absolventen verfügen über die Fähigkeit, facheinschlägige Fragestellungen auf Grundlage einer ingenieur- und wirtschaftswissenschaftlichen Fachkompetenz zu lösen.

b) Berufs- und Tätigkeitsfelder

Die Absolventinnen und Absolventen sind auf Grundlage ihrer Ausbildung in folgenden Bereichen tätig:

- Weingüter
- Kellereien und Weinhandelsunternehmen
- Beratungsunternehmen
- Qualitätsmanagement und Prüfanstalten

Die Absolventinnen und Absolventen verfügen über die Qualifikationen einer Önologin bzw. eines Önologen entsprechend der Definition des Weltweinbauverbandes (OIV). Sie haben durch den Abschluss des Universitätslehrgangs Diplom-Önologie die Kompetenzen erworben, die zur Ausübung der vier in den Resolutionen der OIV definierten Berufe erforderlich sind. Sie sind fähig, alle Aufgaben im Zusammenhang mit folgenden Phasen auszuüben (Resolution ECO 11-492):

- Traubenerzeugung (Phase I)
- Traubenverarbeitung und Weinerzeugung (Phase II)
- Produktionskontrolle (Phase III)
- Vermarktung und Anpassung der Erzeugnisse an die Erfordernisse des Marktes (Phase IV)

§ 2 ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

(1) Zum Universitätslehrgang Diplom-Önologie werden Personen mit folgenden Voraussetzungen zugelassen:

- Abgeschlossenes Universitäts- oder Fachhochschulstudium (Bachelor- oder Masterstudium) mit einem Ausbildungsschwerpunkt in Weinbau und Önologie
- Abgeschlossene Berufsbildende Höhere Schule mit einem Ausbildungsschwerpunkt in Weinbau und Önologie

Bei Erfüllung der Zulassungsvoraussetzungen gem. § 2 (1) werden die Basismodule 1, 2 und 3 anerkannt.

(2) Zum Universitätslehrgang Diplom-Önologie werden Personen mit folgenden Voraussetzungen zugelassen:

- Abgeschlossenes Universitäts- oder Fachhochschulstudium (Bachelor- oder Masterstudium) mit einem Ausbildungsschwerpunkt in den Agrarwissenschaften
- Abgeschlossene Berufsbildende Höhere Schule mit einem Ausbildungsschwerpunkt in den Agrarwissenschaften

Bei Erfüllung der Zulassungsvoraussetzungen gem. § 2 (2) wird das Basismodul 1 anerkannt.

(3) Zum Universitätslehrgang Diplom-Önologie werden Personen mit folgenden Voraussetzungen zugelassen:

- Allgemeine Universitätsreife und eine mindestens dreijährige Berufserfahrung
- Landwirtschaftliche Meisterprüfung und eine mindestens dreijährige Berufserfahrung

Bei Erfüllung der Zulassungsvoraussetzungen gem. § 2 (3) werden auf Nachweis des Meisterzertifikats im Bereich Weinbau und Kellerwirtschaft die Basismodule 2 und 3 anerkannt.

§ 3 AUFBAU DES STUDIUMS

(1) Der Universitätslehrgang umfasst einen Arbeitsaufwand im Ausmaß von 60 ECTS-Punkten. Das Studium gliedert sich in

Basismodule 1 bis 3:	18 ECTS-Punkte
Spezialmodule 1 bis 5:	30 ECTS-Punkte
Praxismodul	6 ECTS-Punkte
Abschlussarbeit:	6 ECTS-Punkte

(2) Das 3-Säulenprinzip ist das zentrale Identifikationsmerkmal des Studienangebotes an der Universität für Bodenkultur Wien. Der Universitätslehrgang Diplom-Önologie entspricht diesem Grundsatz. Der Universitätslehrgang weist in Summe Lehrinhalte von mindestens je 15 Prozent aus den Bereichen Technik und Ingenieurwissenschaften, Naturwissenschaften sowie Wirtschafts-, Sozial- und Rechtswissenschaften auf.

(3) Struktur des Universitätslehrganges:

1. Semester (ECTS)	2. Semester (ECTS)	3. Semester (ECTS)	4. Semester (ECTS)
Basismodul 1 (6)			
Basismodul 2 (6)			
Basismodul 3 (6)			
Spezialmodul 1 (6)	Spezialmodul 2 (6)	Spezialmodul 3 (6) Spezialmodul 4 (6)	Spezialmodul 5 (6)
	Praxismodul (3)	Praxismodul (3)	Abschlussarbeit (6)

§ 4 MODULE

Der Universitätslehrgang umfasst folgende **Basismodule**:

Basismodul 1: Natur- und Agrarwissenschaften		
LVA-Bezeichnung	LVA-Typ	ECTS-Punkte
Botanik und Standortkunde	VU	2
Chemie	VU	2
Rebenphysiologie und -ernährung	VU	2

Basismodul 2: Weinbau		
LVA-Bezeichnung	LVA-Typ	ECTS-Punkte
Weinbau	VU	2
Rebschutz	VU	2
Weinbautechnik	VU	2

Basismodul 3: Önologie		
LVA-Bezeichnung	LVA-Typ	ECTS-Punkte
Traubenverarbeitung	VU	2
Chemie des Weines	VU	2
Mikrobiologie	VU	2

Der Universitätslehrgang umfasst folgende **Spezialmodule**:

Spezialmodul 1: Management von Weingärten		
LVA-Bezeichnung	LVA-Typ	ECTS-Punkte
Ertrags- und Stressphysiologie der Rebe	VU	3
Risikomanagement im Weingarten	VX	2
Aktuelle und innovative Weinbautechnik	VX	1

Spezialmodul 2: Management der Traubenverarbeitung		
LVA-Bezeichnung	LVA-Typ	ECTS-Punkte
Önologie und Sensorik	VU	1,5
Internationale Önologie	VS	1,5
Betriebskontrolle und Qualitätsoptimierung in der Weinproduktion	VU	3

Spezialmodul 3: Unternehmensführung und Controlling		
LVA-Bezeichnung	LVA-Typ	ECTS-Punkte
Weinwirtschaftspolitik	VO	1,5
Buchführung und Besteuerung	VS	3
Betriebsplanung und Controlling	VS	1,5

Spezialmodul 4: Weinmarketing und -präsentation		
LVA-Bezeichnung	LVA-Typ	ECTS-Punkte
Nationales und internationales Weinmarketing	VS	2
E-Commerce im Weinmarketing	VS	2
Wine Presentation	VU	2

Spezialmodul 5: Qualitätsmanagement, Zertifizierung und Weinrecht		
LVA-Bezeichnung	LVA-Typ	ECTS-Punkte
Qualitätsmanagement und Rückverfolgbarkeit	VS	1,5
Weinrecht und Weinkontrolle	VS	1,5
Nachhaltigkeit und Ökologischer Weinbau	VX	3

Praxismodul		
LVA-Bezeichnung	LVA-Typ	ECTS-Punkte
Praxisprojekt	PJ	3
Önologische Fachdiskurse	SX	3

§ 5 PRAXISPROJEKT

Das Praxisprojekt ist eine Lehrveranstaltung im Umfang von 3 ECTS-Punkten im Rahmen des Praxismoduls, die durch problembezogenes Lernen charakterisiert ist. Die Studierenden bearbeiten dabei einzeln oder in Gruppen eine praktische Problemstellung aus dem Bereich Weinbau, Önologie oder/und Weinwirtschaft/Marketing unter wissenschaftlicher Anleitung in Zusammenarbeit mit einem Praxisbetrieb. Die Auswahl des Praxisbetriebes erfolgt in Abstimmung zwischen der/dem Studierenden und der Lehrgangsleitung.

§ 6 ABSCHLUSSARBEIT

Die Abschlussarbeit ist ein auf wissenschaftlichen Erkenntnissen basierendes Projekt im Umfang von 6 ECTS-Punkten. Mit der Abschlussarbeit weisen Studierende ihre Fähigkeit nach, eine Aufgabenstellung aus dem Bereich Weinbau, Önologie und/oder Weinwirtschaft selbstständig sowie inhaltlich und methodisch vertretbar zu bearbeiten. Die Abschlussarbeit kann in Deutsch oder Englisch verfasst werden.

§ 7 ABSCHLUSS

Der Universitätslehrgang Diplom-Önologie gilt als abgeschlossen, wenn alle Lehrveranstaltungen, Module und Projekte positiv beurteilt wurden.

§ 8 BEZEICHNUNG DER ABSOLVENTINNEN

An Absolventinnen und Absolventen des Universitätslehrgangs Diplom-Önologie wird die Bezeichnung „Akademische Diplom-Önologin“ bzw. „Akademischer Diplom-Önologe“ verliehen (abgekürzte Form „Akad. Dipl.-Oenol.“).

§ 9 PRÜFUNGSORDNUNG

(1) Der Universitätslehrgang Diplom-Önologie ist abgeschlossen, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- die positive Absolvierung aller Basis- und Spezialmodule im Ausmaß von insgesamt 48 ECTS-Punkten (§ 4),
 - die positive Absolvierung des Praxismoduls im Ausmaß von 6 ECTS-Punkten (§ 5),
 - die positive Absolvierung der Abschlussarbeit im Ausmaß von 6 ECTS-Punkten (§ 6),
- (2) Die Beurteilung des Studienerfolges erfolgt bei den Basismodulen in Form von Lehrveranstaltungsprüfungen. Die Lehrveranstaltungsprüfungen können schriftlich und/oder mündlich nach Festlegung durch die Leiterin oder den Leiter der Lehrveranstaltung unter Berücksichtigung des ECTS-Ausmaßes absolviert werden.
- (3) Die Beurteilung des Studienerfolges erfolgt bei den Spezialmodulen in Form von Modulprüfungen.
- (4) Die schriftliche Dokumentation des Praxisprojekts wird durch die Lehrgangsleitung beurteilt.
- (5) Die abgeschlossene Abschlussarbeit ist von den PrüferInnen mit schriftlicher Begründung zu bewerten.
- (6) Für den Gesamtstudienerfolg ist eine Gesamtbeurteilung zu vergeben. Diese hat „bestanden“ zu lauten, wenn jede Teilleistung positiv beurteilt wurde, andernfalls hat sie „nicht bestanden“ zu lauten. Die Gesamtbeurteilung hat „mit Auszeichnung bestanden“ zu lauten, wenn keine Teilleistung schlechter als „gut“ und mindestens die Hälfte der Teilleistungen mit „sehr gut“ beurteilt wurde.

§ 10 Inkrafttreten

Dieses Curriculum tritt mit dem ersten Tag des Folgemonats der Verlautbarung im Mitteilungsblatt in Kraft.

ANHANG A LEHRVERANSTALTUNGSTYPEN

Folgende Typen von Lehrveranstaltungen stehen zur Verfügung:

Vorlesungen (VO)

Vorlesungen sind Lehrveranstaltungen, in denen Teilbereiche eines Faches und seiner Methoden didaktisch aufbereitet vermittelt werden.

Übungen (UE)

Übungen sind Lehrveranstaltungen, in denen Studierende unter Anleitung aufbauend auf theoretischem Wissen spezifische praktische Fertigkeiten erlernen und anwenden.

Projekte (PJ)

Projekte sind Lehrveranstaltungen, die durch problembezogenes Lernen charakterisiert sind. Die Studierenden bearbeiten unter Anleitung – vornehmlich in Kleingruppen – mittels wissenschaftlicher Methoden Fallbeispiele.

Seminare (SE)

Seminare sind Lehrveranstaltungen, in denen Studierende Lehrinhalte selbständig erarbeiten vertiefen und diskutieren.

Exkursionen (EX)

Exkursionen sind Lehrveranstaltungen, in denen Studierenden zur Vertiefung des bisher erworbenen Wissens fachliche Aspekte des Studiums in deren realen Kontext veranschaulicht werden. Exkursionen können zu Zielen im In- und Ausland führen.

Kombinierte Lehrveranstaltungen

Kombinierte Lehrveranstaltungen vereinen – mit Ausnahme des Projekts – die Definitionen der jeweils beteiligten Lehrveranstaltungstypen, jedoch sind die Elemente integriert, wodurch sich ein didaktischer Mehrwert ergibt.

Vorlesung und Seminar (VS)

Vorlesung und Übung (VU)

Vorlesung und Exkursion (VX)

Seminar und Exkursion (SX)

Übungen und Seminar (US)

Übung und Exkursion (UX)

ANHANG B MODULBESCHREIBUNGEN

Titel des Moduls	Basismodul 1 – Naturwissenschaften und Agrarwissenschaften
Lehrveranstaltungen	Lernergebnisse (Learning Outcomes)
<p>Botanik und Standortkunde EN: Botany and Site Ecology</p> <p>2 ECTS-Punkte</p> <p>VU</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • haben einen Überblick über Arten pflanzlicher Zellen und Gewebe und verstehen deren Struktur und Funktion. • kennen Morphologie, Anatomie und Physiologie von Sprosspflanzen. • verstehen die pflanzlichen Prozesse zur Regulierung von Wasserhaushalt und Nährstoffversorgung sowie der Photosynthese. • haben einen Überblick über die Grundlagen der systematischen Botanik und die wesentlichen Bestimmungsmerkmale. • haben einen Überblick über die wesentlichen Standortfaktoren im Wirkungsgefüge von Ökosystemen.
<p>Chemie EN: Chemistry</p> <p>2 ECTS-Punkte</p> <p>VU</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • beherrschen grundlegende Konzepte der anorganischen und organischen Chemie wie Atomismus, Periodensystem, Bindungsverhältnisse, Formelsprache und Stöchiometrie und können diese eigenständig anwenden. • erkennen Struktur-Eigenschaftsbeziehungen am Beispiel ausgewählter Elemente und Verbindungen.
<p>Rebenphysiologie und -ernährung EN: Physiology and Nutrition of Grapevines</p> <p>2 ECTS-Punkte</p> <p>VU</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen und verstehen physiologisch wichtige Prozesse in der Pflanze (Photosynthese, Assimilatverlagerung, Nährstoffaufnahme und Phytohormon Regulation). • können Effekte von ausgewählten Stresssituationen für die Pflanze auf die primäre und sekundär Produktion von Inhaltsstoffen beurteilen. • haben Kenntnisse über die Nährstoffversorgung der Weinrebe und die physiologische Umsetzung von Makro- und Mikronährstoffen in der Pflanze. • können die Über- und Unterversorgung der Weinrebe bestimmen und erkennen. • kennen die Zusammenhänge von physiologischen Krankheiten bei der Rebe.
<p>Standort der LVA</p>	<p>UFT</p>
<p>Häufigkeit des Angebots</p>	<p>Gemäß Nachfrage</p>

Titel des Moduls	Basismodul 2 – Weinbau
Lehrveranstaltungen	Lernergebnisse (Learning Outcomes)
<p>Weinbau EN: Viticulture 2 ECTS-Punkte VU</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen die morphologischen und biologischen Grundlagen der Rebe. • kennen die Anforderungen und Eigenschaften der wichtigsten Unterlags- und Ertragsrebsorten. • kennen verschiedene Erziehungssysteme von Reben. • kennen Grundlagen der konventionellen, integrierten und biologischen Produktionsweise. • können für Weinbau relevante klimatische Schwellenwerte beschreiben. • wissen über die wesentlichen rechtlichen Grundlagen und Anforderungen im Weinbau Bescheid. • kennen die gesetzlichen Grundlagen für die Errichtung und Betreuung von Weingärten in Österreich.
<p>Rebschutz EN: Grapevine Protection 2 ECTS-Punkte VU</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen die Biologie und Schadbilder der wesentlichen Rebschädlinge und -pathogene. • können Schäden durch Krankheitserreger einschätzen und bewerten. • verfügen über Wissen zur Bekämpfung von Krankheiten und tierischen Schädlingen im konventionellen, integrierten und ökologischen Weinbau.
<p>Weinbautechnik EN: Technology in Viticulture 2 ECTS-Punkte VU</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen Apparate, Maschinen und Verfahren in Weinbau und Weinherstellung: Traktoren, Bodenbearbeitungsgeräte (Fräse, Grubber, Rollhacke, Walze, Rigolpflug), Laubwandbearbeitungsgeräte, Maschinen zur Lese. • kennen die Handhabung von Geräten und Maschinen und deren spezifische Eigenschaften und können deren Wirkungsweise erklären.
<p>Standort der LVA</p>	<p>UFT</p>
<p>Häufigkeit des Angebots</p>	<p>Gemäß Nachfrage</p>

Titel des Moduls	Basismodul 3 – Önologie
Lehrveranstaltungen	Lernergebnisse (Learning Outcomes)
<p>Traubenverarbeitung EN: Grape Processing</p> <p>2 ECTS-Punkte</p> <p>VU</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • können wesentliche Verarbeitungsschritte bei der Traubenverarbeitung, insbesondere bei der Herstellung von Wein, beschreiben. • können die Technik von Kellereimaschinen (Abbeermaschinen, Entrapper, Pressen, Mühlen, Klärverfahren mit Zyklonen, Dekanter, Zentrifugen, Kieselgur-Filtrationsverfahren, Cross Flow- und Membrantrennverfahren, u.a.) erklären und deren typische Anwendungsfälle beschreiben. • können Anwendungsbeispiele für die Anwendung von Schönungsmitteln erläutern und Verfahren zur Klärung und Stabilisierung von Wein darstellen. • können verschiedene Abfüllverfahren sowie Verpackungs- und Verschlussmethoden beschreiben. • wissen über die wesentlichen rechtlichen Grundlagen und Anforderungen für die Traubenverarbeitung Bescheid.
<p>Chemie des Weines EN: Chemistry of Wine</p> <p>2 ECTS-Punkte</p> <p>VU</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • können die für die Weinbereitung erforderlichen Berechnungen anwenden und einfache chemische, physikalische oder mikrobiologische Analysen des Weins erklären und durchführen sowie verschiedene Verfahren zur sensorischen Beurteilung von Wein beschreiben. • können die Analysenverfahren zur Kontrolle und Sicherung der Qualität von Wein aufzählen und beschreiben sowie die bauliche Ausstattung von Kellereien und verschiedene Reinigungs- und Desinfektionsmittel auflisten.
<p>Mikrobiologie EN: Microbiology</p> <p>2 ECTS-Punkte</p> <p>VU</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • können die Grundlagen der alkoholischen Gärung und die Wirkungsweise von Enzympräparaten darlegen und die Eigenschaften und Auswirkungen von weinrelevanten Mikroorganismen beschreiben. • können Veränderungen von wertgebenden Inhaltsstoffen von Trauben während der Verarbeitung beschreiben. • können den Einfluss verschiedener Lagerungs- und Ausbauverfahren auf die Weinqualität erklären.
<p>Standort der LVA</p>	<p>UFT (Vorträge/Seminar) & HBLA Klosterneuburg (Übungen)</p>
<p>Häufigkeit des Angebots</p>	<p>Gemäß Nachfrage</p>

Modulbezeichnung	Spezialmodul 1: Management von Weingärten
Lehrveranstaltungen	Lernergebnisse (Learning Outcomes)
<p>Ertrags- und Stressphysiologie der Rebe EN: Fruit and Stress Physiology 3 ECTS-Punkte VU</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • haben einen Überblick über wesentliche und aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse zur Physiologie der Rebe. • kennen den Einfluss von Schnitt- und Laubpflegemaßnahmen auf die Ertragsstruktur der Rebe. • kennen Reaktionsmechanismen der Rebe und deren Physiologie auf Umweltbedingungen. • kennen Auswirkungen und Vermeidungsstrategien bei abiotischen Stressfaktoren. • verstehen die Effekte und Hintergründe von Laubwandmanagement auf die Fruchtqualität, Fruchtreife und Holzreife. • können den Reifezustand von Trauben bestimmen, die Werte interpretieren und den Lesezeitpunkt bestimmen. • haben einen Überblick über gezielte Maßnahmen zur qualitätsphysiologischen Optimierung für den ökologischen Weinbau.
<p>Risikomanagement im Weingarten EN: Risk Management in Vineyards 2 ECTS-Punkte VX</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen Parameter des Risikomanagements im Weingarten und können Kriterien ihrer Beurteilung anwenden (Wachstumsverzögerungen u. Ertragsausfälle, Schaderreger und Stressfaktoren, phytotoxe Reaktionen, Messsysteme, Modelle zur Unterstützung der Kulturführung). • verstehen Risikomanagement als ganzheitliches und langfristig angelegtes System der weinbaulichen Betriebsführung. • kennen aktuelle Konzepte des weinbaulichen Risikomanagements im konventionellen und ökologischen Weinbau und können sie im betrieblichen Kontext anwenden.
<p>Aktuelle und innovative Weinbautechnik EN: Modern and Innovative Technologies in Viticulture 1 ECTS-Punkt VX</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • haben einen Überblick über technische Innovationen im Weinbau. • haben einen Überblick über technische Neuheiten bei der Bestandpflege und im Laubwandmanagement.
<p>Standort der LVA</p>	<p>UFT, FS Krems (Übungen)</p>
<p>Häufigkeit des Angebots</p>	<p>Gemäß Nachfrage</p>

Titel des Moduls	Spezialmodul 2: Management der Traubenverarbeitung
Lehrveranstaltungen	Lernergebnisse (Learning Outcomes)
<p>Önologie und Sensorik EN: Enology and Taster Training</p> <p>1,5 ECTS-Punkte</p> <p>VU</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • haben umfassend Kenntnis über die technischen Abläufe ab dem Stadium der Traubenlese bis zur Flaschenfüllung der Weine planen in Zusammenführung dieser Kenntnisse die Verfahrensschritte der Weinbereitung und setzen diese qualitätsorientiert, auf den jeweiligen Weintyp individuell abgestimmt, kontrolliert um. • können die qualitätsbestimmende und ernährungsphysiologische Bedeutung von Inhalts- und Zusatzstoffen erklären und diskutieren. • kennen die rechtlichen und fachlichen Voraussetzungen für die Anwendung von önologischen Verfahren. • sind in der Lage deskriptive Kostbewertungen nach Maßgabe der amtlichen Kosterqualifikation vorzunehmen.
<p>Internationale Önologie EN: International Enology</p> <p>1,5 ECTS-Punkte</p> <p>VS</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • verfügen über umfassende fachliche und sensorische Kenntnisse im Bereich der internationalen Produktionsverfahren für Weiß- und Rotweinstile. • haben einen Überblick über önologische Trends und daraus folgernde Anforderungen an die Weinproduktion und -vermarktung im international geprägten Wettbewerb. • haben einen Überblick über önologische Produktionsweisen in internationalen weinbaulichen Regionen.
<p>Betriebskontrolle und Qualitätsoptimierung in der Weinproduktion EN: Operation Monitoring and Quality Improvement in Wine Production</p> <p>3 ECTS-Punkte</p> <p>VU</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen die rechtlichen und fachlichen Voraussetzungen für die Anwendung von önologischen Verfahren. • können die nach ökonomischen und ökologischen Grundsätzen effizienteste Arbeitsmethode in der Traubenverarbeitung auswählen. • können die notwendige technische Betriebsausstattung für die Herstellung hochwertiger Produkte beschreiben und bewerten. • können prozessorientiertes Qualitätsmanagement in einem Weinbaubetrieb implementieren und ein den Betriebserfordernissen entsprechendes HACCP System einführen, betreiben und weiterentwickeln. • können die Bedeutung von Mikroorganismen für Weinproduktion, Qualität und Stabilität bewerten. • können wirkungsvolle Maßnahmen zur Erreichung einer guten Betriebs- und Personalhygiene durchführen. • können gesetzliche Bestimmungen zum Schutz vom Produzenten und Konsumenten anwenden und interpretieren.
<p>Standort der LVA</p>	<p>UFT</p>
<p>Häufigkeit des Angebots</p>	<p>Gemäß Nachfrage</p>

Titel des Moduls	Spezialmodul 3: Unternehmensführung und Controlling
Lehrveranstaltungen	Lernergebnisse (Learning Outcomes)
Weinwirtschaftspolitik EN: Wine Industry Politics 1,5 ECTS-Punkte VO	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • können die Auswirkungen weinwirtschaftlicher Rahmenbedingungen auf Weinbau- und Weinhandelsbetriebe beurteilen.
Buchführung und Besteuerung EN: Accounting and Taxation 3 ECTS-Punkte VS	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • können ein Kellerbuch und steuerliche Aufzeichnungen führen. • kennen die wesentlichen betrieblichen Aufzeichnungspflichten. • können steuerliche Fragen in Weinbau- und Weinhandelsbetrieben beurteilen.
Betriebsplanung und Controlling EN: Operational Planning and Controlling 1,5 ECTS-Punkte VS	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • können betriebswirtschaftliche Planungsrechnungen in Weinbau- und Weinhandelsbetrieben erstellen und darauf basierend Entscheidungen treffen. • können ein Controllingsystem in Weinbau- und Weinhandelsbetrieben einrichten und führen.
Standort der LVA	UFT
Häufigkeit des Angebots	Gemäß Nachfrage

Titel des Moduls	Spezialmodul 4: Weinmarketing und -präsentation
Lehrveranstaltungen	Lernergebnisse (Learning Outcomes)
<p>Nationales und internationales Weinmarketing EN: National and International Wine Marketing 2 ECTS-Punkte VS</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • haben Kenntnisse über Grundlagen des speziellen Weinmarketings auf internationalen und nationalen Märkten. • haben einen Überblick über wesentliche Multiplikatoren (Organisationen, Fachmedien, Onlineportale) für die Kundenkommunikation am nationalen und internationalen Weinmarkt.
<p>E-Commerce im Weinmarketing EN: E-Commerce in Wine Marketing 2 ECTS-Punkte VS</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen die aktuellen Entwicklungen im E-Commerce und ihre Bedeutung für Weinbau- und Weinhandelsbetriebe. • haben grundlegende Kenntnisse über gängige CMS und Shop-Systeme für deren Auswahl und Einsatz im eigenen Kontext. • haben einen Überblick über rechtliche Rahmenbedingungen des Marken- und Urheberrechts.
<p>Wine Presentation EN: Wine Presentation 2 ECTS-Punkte VU</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • haben Kenntnisse von englischem Fachvokabular. • können eine Weinverkostung englischsprachig durchführen. • können verkaufsorientierte Konversation auf English führen. • Verstehen in Englisch verfasste Fachtexte.
<p>Standort der LVA</p>	<p>UFT</p>
<p>Häufigkeit des Angebots</p>	<p>Gemäß Nachfrage</p>

Titel des Moduls	Spezialmodul 5: Qualitätsmanagement, Zertifizierung und Weinrecht
Lehrveranstaltungen	Lernergebnisse (Learning Outcomes)
<p>Qualitätsmanagement und Rückverfolgbarkeit EN: Quality Management and Traceability 1,5 ECTS-Punkte VS</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • können die Bedeutung und Anwendungsbereiche des Qualitätsmanagements (ISO 9001, ISO 22000, IFS, ISO 31000) in der Weinproduktion richtig zuordnen. • können die notwendigen Systeme für Hygiene und Rückverfolgbarkeit vom Weingarten bis zur Flasche in einem Unternehmen aufbauen.
<p>Weinrecht und Weinkontrolle EN: Wine Law and Inspection 1,5 ECTS-Punkte VS</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • können die aktuellen gesetzlichen Grundlagen und Anforderungen für die Erzeugung von Wein und anderen Produkten aus der Traube in Österreich, der EU und weltweit erklären. • können ein Unternehmen gründen und führen, Betriebsentwicklungen abschätzen und Risikomanagement betreiben.
<p>Nachhaltigkeit und ökologischer Weinbau EN: Sustainability and Ecological Viticulture 3 ECTS-Punkte VX</p>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen nachhaltige Produktionssysteme und biologische Kontrollverfahren. • besitzen speziell vertiefte Kenntnisse pflanzenbaulicher Anforderungen des ökologischen Weinbaus (Anbautechnik, Bodenpflege und Düngung, Phytomedizin). • kennen die Richtlinien zur Verarbeitung, Deklaration und Kontrolle ökologisch erzeugter Weine. • kennen Strategien zur Umstellung von konventioneller auf ökologische Weinproduktion und können diese anwenden. • wissen über wesentliche Belange von Biodiversität, Naturschutz und Landschaftspflege im Weinbau Bescheid.
<p>Standort der LVA</p>	<p>UFT</p>
<p>Häufigkeit des Angebots</p>	<p>Gemäß Nachfrage</p>

Titel des Moduls	Praxismodul
Lehrveranstaltungen	Lernergebnisse (Learning Outcomes)
Praxisprojekt EN: Practical Project 3 ECTS-Punkte PJ	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • können praxisorientierte Problemstellungen nach wissenschaftlichen Kriterien bearbeiten. • kennen Anforderungen an wissenschaftliche Versuchsanordnungen und Dokumentation.
Önologische Fachdiskurse EN: Enology Expert Talks 3 ECTS-Punkte SX	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • können aktuelle Themen im Rahmen fachlicher/wissenschaftlicher Diskurse mit Experten erörtern.
Standort der LVA	UFT, Exkursionen
Häufigkeit des Angebots	Gemäß Nachfrage

Titel des Moduls	Abschlussarbeit
Lehrveranstaltungen	Lernergebnisse (Learning Outcomes)
Abschlussarbeit EN: Thesis Project 6 ECTS-Punkte SE	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • können eine fachliche Problemstellung selbständig, inhaltlich und methodisch vertretbar, in schriftlicher Form bearbeiten. • können die Ergebnisse ihrer schriftlichen Ausarbeitung im Rahmen einer Präsentation darlegen (mündlich mit Poster/Projektion).
Standort der LVA	UFT
Häufigkeit des Angebots	Gemäß Nachfrage