Hochschule
für Wirtschaft und Gesellschaft
Ludwigshafen

GEMEINSAM. PRAKTISCH. STARK.

Ausgabe 14 – 20.04.2026

Ludwigshafener Hochschulanzeiger
Publikationsorgan der Hochschule für Wirtschaft und Gesellschaft Ludwigshafen

Inhaltsübersicht:

Seite 2: Speziellen Prüfungsordnung für den grundständigen dualen Bachelorstudiengang Weinbau und Oenologie der Hochschule für Wirtschaft und Gesellschaft Ludwigshafen

Seite 12: Impressum

Spezielle Prüfungsordnung für den grundständigen dualen Bachelorstudiengang Weinbau und Oenologie der Hochschule für Wirtschaft und Gesellschaft Ludwigshafen

vom 20.04.2026

Präambel

Der Gemeinsame Ausschuss der Fachbereiche (GAF), bestehend aus den Fachbereichen

- *Marketing und Personalmanagement* der Hochschule für Wirtschaft und Gesellschaft Ludwigshafen,
- *Life Sciences and Engineering* der Technischen Hochschule Bingen und
- *Angewandte Logistik- und Polymerwissenschaften* der Hochschule Kaiserslautern,

hat am 19.03.2026 auf Grund § 7 Abs. 2 Satz 1 Nr. 2 des Hochschulgesetzes (HochSchG) vom 23. September 2020 (GVBl. S. 461), zuletzt geändert durch § 16 des Gesetzes vom 11.02.2026 (GVBl. S. 40), und auf Grund § 86 Abs. 2 Nr. 2 HochSchG und des Kooperationsvertrages zwischen den o.g. Hochschulen und dem Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz (DLR) vom 06.04.2009 die Spezielle Prüfungsordnung für den dualen Bachelorstudiengang „Weinbau und Oenologie“ beschlossen. Diese Prüfungsordnung hat das Präsidium der Hochschule für Wirtschaft und Gesellschaft Ludwigshafen am 14.04.2026 gem. § 7 Absatz 3 Satz 3 HochSchG genehmigt, nachdem der Senat am 08.04.2026 gem. § 76 Absatz 2 Nr. 6 HochSchG dazu Stellung genommen hat. Die Ordnung wird nachfolgend bekannt gemacht.

Inhalt

§ 1 Geltungsbereich 2
§ 2 Weitere Zugangsvoraussetzungen 2
§ 3 Akademischer Grad 3
§ 4 Aufbau und Dauer des Studiums 3
§ 5 Prüfungsausschuss 3
§ 6 Prüfungs- und Studienleistungen; Prüfungsorganisation 3
§ 7 Abschlussarbeit 4
§ 8 Ermittlung der Gesamtnote der Bachelorprüfung 4
§ 9 Zeugnisse, Urkunde und Bescheinigungen 4
§ 10 In-Kraft-Treten 5
§ 11 Übergangsregelung 5
Anlage 1: Studienverlaufsplan 6
Anlage 2: Anrechnung außerhochschulisch erworbener Kompetenzen 9

§ 1 Geltungsbereich

(1) Für den grundständigen dualen Bachelorstudiengang „Weinbau und Oenologie“ (im Folgenden: Studiengang) gelten die Bestimmungen der Allgemeinen Prüfungsordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge der Hochschule für Wirtschaft und Gesellschaft Ludwigshafen (APO) in der jeweils geltenden Fassung.

(2) Diese Prüfungsordnung enthält ergänzende spezielle Regelungen für den Abschluss des Studienganges.

§ 2 Weitere Zugangsvoraussetzungen

(1) Zum Studium im Studiengang kann zugelassen werden, wer
   a) in der Variante „ausbildungsintegriert“ über einen 24-monatigen Ausbildungsvertrag zur Winzerin bzw. zum Winzer mit einem Kooperationsbetrieb der Hochschule verfügt und die ersten 9 Monate der Berufsausbildung absolviert hat oder
   b) in der Variante „praxisintegriert“ den Abschluss einer beruflichen Ausbildung als Winzerin/Winzer nachweisen kann oder
   c) in der Variante „praxisintegriert“ den Abschluss einer beruflichen Ausbildung als Weintechnologin/Weintechnologe (Küferin/Küfer) nachweisen kann.

(2) Weitere Zugangsvoraussetzung ist die Anrechnung von Kompetenzen im Umfang von 30 Leistungspunkten (LP) in den Bereichen „Grundlagen des Weinbaus“ (8 LP), „Grundlagen der Oenologie“ (8 LP), „Wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen“ (6 LP) sowie „Grundlagen der Mathematik und der Informatik“ (8 LP) gem. Anlage 1. Der Kompetenznachweis erfolgt
   a) bei Personen nach Absatz 1 a) durch im Rahmen der Berufsausbildung erfolgreich abgelegte Prüfungen in den Modulen „Grundlagen des Weinbaus“, „Grundlagen der Oenologie“, „Wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen“ und „Grundlagen der Mathematik und der Informatik“; wer diesen Nachweis nicht erbringen kann, wird unter dem Vorbehalt zugelassen, dass er oder sie die Prüfungen bis zum Ende des zweiten Semesters besteht,
   b) bei Personen nach Absatz 1 b) für die Bereiche „Grundlagen des Weinbaus“, „Grundlagen der Oenologie“ und „Wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen“ durch den Nachweis der erfolgreich abgeschlossenen Berufsausbildung zur Winzerin/zum Winzer. Die Kompetenzen im Bereich „Grundlagen der Mathematik und der Informatik“ werden im Rahmen des Bewerbungsverfahrens gem. Anlage 2 überprüft. Wer die Kompetenzen nicht nachweisen kann, wird unter dem Vorbehalt zugelassen, dass er oder sie die Kompetenzen in diesen Bereichen im Umfang von 8 LP bis spätestens zum Ende des zweiten Semesters gem. Anlage 2 nachweist.
   c) bei Personen nach Absatz 1 c) für die Bereiche „Grundlagen der Oenologie“ und „Wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen“ durch den Nachweis der erfolgreich abgeschlossenen Berufsausbildung zur Weintechnologin/zum Weintechnologe (Küferin/Küfer). Die Kompetenzen in den Bereichen „Grundlagen des Weinbaus“ und „Grundlagen der Mathematik und der Informatik“ werden im Rahmen des Bewerbungsverfahrens gem. Anlage 2 überprüft. Wer die Kompetenzen nicht nachweisen kann, wird unter dem Vorbehalt zugelassen, dass er oder sie die Kompetenzen in diesen Bereichen im Umfang von 16 LP bis spätestens zum Ende des zweiten Semesters nachweist.

(3) Weitere Zugangsvoraussetzung für Bewerberinnen und Bewerber nach Absatz 1 b) und 1 c) ist die verbindliche Erklärung, dass spätestens im zweiten Semester ein Arbeitsvertrag über die erste Praxisphase mit einem Kooperationsbetrieb der Hochschule vorgelegt wird. Der Vertrag über die weiteren Praxisphasen ist jeweils rechtzeitig vor Beginn der Praxisphase vorzulegen.

§ 3 Akademischer Grad

Nach erfolgreichem Abschluss des Bachelorstudiums verleiht die Hochschule für Wirtschaft und Gesellschaft Ludwigshafen den akademischen Grad Bachelor of Science (B.Sc.).

§ 4 Aufbau und Dauer des Studiums

(1) Die Studienzeit, in der das Studium in der Regel abgeschlossen werden kann (Regelstudienzeit), beträgt sechs Semester. Innerhalb der Regelstudienzeit kann die Bachelorarbeit abgelegt werden. Die für den erfolgreichen Abschluss erforderlichen Pflicht- und Wahlpflichtmodule ergeben sich aus Anlage 1.

(2) Ein Leistungspunkt entspricht einem Arbeitsaufwand von 30 Zeitstunden.

(3) Für den Erwerb der für den Studienabschluss vorgesehenen 210 LP ist die Anrechnung von außerhochschulisch erworbenen Kompetenzen im Umfang von 30 LP erforderlich.

(4) Das Studium beinhaltet vier jeweils mindestens fünfwöchige Praxisprojekte. Darüber hinaus ist das Studium in der Variante „ausbildungsintegriert“ mit einer 24-monatigen integrierten Berufsausbildung zur Winzerin oder zum Winzer verknüpft.

(5) Die Gesamtzahl der für einen erfolgreichen Abschluss zu erbringenden Leistungspunkte schließt die vier Praxisprojekte sowie die Bachelorarbeit ein. Der schriftliche Teil der Bachelorarbeit hat einen Umfang von elf Leistungspunkten, die Disputation hat einen Umfang von einem Leistungspunkt.

(6) Die Praxisprojekte sind gemäß Anlage 1 abzuleisten. Die Praxisprojekte des fünften und sechsten Semesters können im Ausland durchgeführt werden.

§ 5 Prüfungsausschuss

(1) Der Gemeinsame Ausschuss der Fachbereiche (GAF) wählt einen Prüfungsausschuss. Der Prüfungsausschuss ist für die Organisation der Prüfungen und für Entscheidungen in allen Prüfungsangelegenheiten zuständig. Er achtet darauf, dass die Bestimmungen dieser Ordnung und der APO eingehalten werden.

(2) Dem Prüfungsausschuss gehören an:

- drei Professorinnen oder Professoren, die in dem Studiengang lehren,
- ein studentisches Mitglied,
- ein Mitglied aus der Gruppe gem. § 37 Absatz 2 Nr. 3 und 4 HochSchG. Dies gilt nur insoweit die kooperierenden Hochschulen von der Regel nach § 37 Absatz 2 Satz 5, 2. Halbsatz HochSchG in der Grundordnung keinen Gebrauch machen. Sollten die Hochschulen einen entsprechenden Beschluss fassen, muss jede Gruppe vertreten sein. Das Mitglied kann Angehöriger oder Angehörige des DLR sein.

§ 6 Prüfungs- und Studienleistungen; Prüfungsorganisation

(1) Bei der Abgabe von schriftlichen Ausarbeitungen (wie Projektarbeiten, Berichten, Protokollen) haben die Studierenden zu versichern, dass sie die Arbeit – bei Gruppenarbeiten ihren entsprechend gekennzeichneten Teil – selbstständig angefertigt haben und keine anderen als die angegebenen und bei Zitaten kenntlich gemachten Hilfsmittel benutzt haben. Der Abgabezeitpunkt der schriftlichen Arbeit ist aktenkundig zu machen. Bei Zustellung durch die Post ist der Zeitpunkt der Einlieferung bei der Post maßgebend, bei elektronischer Zusendung das Eingangsdatum. Liegt der Abgabetermin von

schriftlichen Ausarbeitungen weniger als sechs Wochen vor Vorlesungsbeginn des auf den Abgabetermin folgenden Semesters, muss die Korrektur abweichend von der § 11 APO innerhalb von sechs Wochen erfolgt sein.

(2) Die Anwesenheit der Studierenden ist bei Laborveranstaltungen sowie bei der großen Exkursion gemäß Anlage 1 verpflichtend.

(3) Diese Ordnung sieht folgende fachspezifische Prüfungsarten nach § 15 APO vor:

Praxisprojektbericht: Der Praxisprojektbericht umfasst die schriftliche Darstellung und Reflexion der Vorbereitung, Durchführung und Auswertung eines selbständig geplanten und durchgeführten Praxisprojekts sowie dessen Präsentation. Die Fragestellung soll so angelegt sein, dass die Bearbeitungszeit 5 Wochen nicht überschreitet. Der Umfang der schriftlichen Darstellung soll in der Regel 20 Seiten nicht übersteigen.

Laborprotokoll: Das Laborprotokoll umfasst die schriftliche Aufarbeitung und Analyse von in praktischen Laborkursen erzeugten Daten. Der Umfang der schriftlichen Darstellung soll in der Regel 10 Seiten nicht übersteigen.

Laborbericht: Laborberichte umfassen die schriftliche Darstellung und Reflexion der Vorbereitung, Durchführung und Auswertung eines vordefinierten durchgeführten Versuchs. Der Umfang der schriftlichen Darstellung soll in der Regel 15 Seiten nicht übersteigen.

§ 7 Abschlussarbeit

(1) Die Bearbeitungszeit des schriftlichen Teils der Bachelorarbeit beträgt 12 Wochen.

(2) Die Modulnote der Bachelorarbeit setzt sich aus der Bewertung der schriftlichen Arbeit (11 LP) und der Bewertung der Disputation (1 LP) zusammen, wobei die Note der schriftlichen Arbeit dreifach und die Note der Disputation einfach gewertet wird. Die Dauer der Disputation beträgt 30 bis 60 Minuten.

(3) Die Bachelorarbeit ist bestanden, wenn sowohl der schriftliche Teil als auch der mündliche Teil der Abschlussarbeit mit mindestens der Note 4,0 bewertet wurden.

(4) In Anlehnung an § 18 APO muss eine oder einer der Gutachterinnen und Gutachter hauptamtlich Lehrende oder hauptamtlich Lehrender an der Hochschule Kaiserslautern oder der Technischen Hochschule Bingen oder der Hochschule für Wirtschaft und Gesellschaft Ludwigshafen sein.

§ 8 Ermittlung der Gesamtnote der Bachelorprüfung

Zur Ermittlung der Gesamtnote wird das Verfahren nach § 19 APO angewendet. Das Modul Bachelorarbeit erhält zusätzlich den Gewichtungsfaktor 2.

§ 9 Urkunde

Abweichend vom § 23 APO unterzeichnet die Vorsitzende oder der Vorsitzende des Gemeinsamen Ausschusses der Fachbereiche (GAF) die Bachelorurkunde, auf der die beteiligten Hochschulen genannt sind.

§ 10 In-Kraft-Treten

(1) Diese Ordnung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung im Hochschulanzeiger der Hochschule für Wirtschaft und Gesellschaft Ludwigshafen in Kraft. Sie gilt für Studierende, die ihr Studium im dualen Bachelorstudiengang „Weinbau und Oenologie“ ab dem Wintersemester 2026/2027 aufnehmen.

(2) Zugleich tritt die Prüfungsordnung für den dualen Bachelorstudiengang Weinbau und Oenologie vom 11. Mai 2021 außer Kraft.

§ 11 Übergangsregelung

(1) Abweichend von § 10 Absatz 2 werden Studierende, welche vor dem Wintersemester 2026/2027 das Studium im dualen Bachelorstudiengang Weinbau und Oenologie aufgenommen haben, nach der Speziellen Prüfungsordnung vom 11. Mai 2021 geprüft. Prüfungen nach der Speziellen Prüfungsordnung für den dualen Bachelorstudiengang Weinbau und Oenologie vom 11. Mai 2021 werden letztmalig im Wintersemester 2029/2030 durchgeführt.

(2) Studierende nach Absatz 1 Satz 1 werden auf Antrag nach den Bestimmungen dieser Ordnung geprüft.

Neustadt/Weinstraße und Ludwigshafen am Rhein, 20.04.2026

Prof. Dr. Dominik Durner

Vorsitzender des GAF

(Gemeinsamer Ausschuss der Fachbereiche des Fachbereichs II (Marketing und Personalmanagement) der Hochschule für Wirtschaft und Gesellschaft Ludwigshafen, des Fachbereichs I (Life Sciences and Engineering) der Technischen Hochschule Bingen und des Fachbereichs Angewandte Logistik- und Polymerwissenschaften der Hochschule Kaiserslautern)

Prof. Dr. Gunther Piller

Präsident der Hochschule für Wirtschaft und Gesellschaft Ludwigshafen

Anlage 1: Studienverlaufsplan

Erläuterungen zu Modulinhalten und -prüfungen befinden sich im aktuellen Modulhandbuch.

Prosemester *)	Modul-Nr	Modul Lehrveranstaltung	ECTS	Workload	SWS	Prüfungs-art 1)	PL/SL	Noten-gewicht
	810	**Grundlagen des Weinbaus**	**8**	**240**	**6**	**K / M**	**bSL**	**0**
	820	**Grundlagen der Oenologie**	**8**	**240**	**6**	**K / M**	**bSL**	**0**
	830	**Wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen**	**6**	**180**	**3**	**K / M**	**bSL**	**0**
	840	**Grundlagen der Mathematik und der Informatik**	**8**	**240**	**6**	**(A, K) / M**	**bSL**	**0**
	Summe		30	900	21			

*) Anrechnung außerhochschulisch erworbener Kompetenzen

	Modul-Nr	Modul Lehrveranstaltung	ECTS	Workload	SWS	Prüfungs-art 1)	PL/SL	Noten-gewicht
1. Semester	**110**	**Biologie der Rebe und Traube**	**6**	**180**	**6**	**K**	**PL**	**6/187**
		Biochemie der Rebe und Traube	**2**	60	2			
		Physiologie der Rebe und Traube	**2**	60	2			
		Rebenernährung und Düngung	2	60	2			
	120	**Grundlagen der Physik und Technik**	**7**	**210**	**6**	**(K, LB)**	**PL**	**7/187**
		Anwendung der Physik in Weinbau und Oenologie	3	90	2			
		Physikalische Übungen	0,5	15	1			
		Werkstoffkunde und Maschinenelemente	1,5	45	1			
		Physikalisches Labor 2)	2	60	2			
	130	**Grundlagen des Managements**	**6**	**180**	**6**	**K**	**PL**	**6/187**
		Unternehmensführung	2	60	2			
		Investition und Finanzierung	2	60	2			
		Buchführung und Bilanzierung	2	60	2			
	140	**Grundlagen der Chemie**	**6**	**180**	**4**	**(A, K)**	**PL**	**6/187**
		Anorganik	2	60	1			
		Organik	3	90	2			
		Übung Chemie	1	30	1			
	150	**Wissenschaftliches Arbeiten, Kommunikation und KI**	**5**	**150**	**5**	**PRÄ / PA**	**PL**	**5/187**
		Wissenschaftl. Arbeiten, Kommunikation und KI	5	150	5			
	Summe		30	900	27			

	Modul-Nr	Modul Lehrveranstaltung	ECTS	Workload	SWS	Prüfungs-art 1)	PL/SL	Noten-gewicht
2. Semester	**210**	**Integrierter und ökologischer Weinbau**	**7**	**210**	**6**	**(K, LB)**	**PL**	**7/187**
		Rebsorten und ihre Anbaueignung	2,5	75	2			
		Erziehungssystem im Weinbau	2,5	75	2			
		Weinbauliches Labor 2)	2	60	2			
	220	**Grundlagen der Phytomedizin**	**7**	**210**	**5,5**	**(K, LP)**	**PL**	**7/187**
		Pilzkrankheiten und Bakteriosen	1,5	45	1			
		Virosen und Phytoplasmenkrankheiten	1,5	45	1			
		Tierische Schädlinge und Nützlinge	2	60	2			
		Phytomedizinisches Labor 2)	2	60	1,5			
	230	**Anwendung der Chemie in der Oenologie**	**8**	**240**	**6**	**(K, LP)**	**PL**	**8/187**
		Chemische Prinzipien in der Oenologie	3	90	2			
		Chemische Analytik von Trauben, Most und Wein	3	90	2			
		Labor chemisch-analytische Betriebskontrolle 2)	2	60	2			
	240	**Statistik**	**6**	**180**	**4**	**K**	**PL**	**6/187**
		Statistik	5	150	3			
		Übung Statistik	1	30	1			
	340	**Internationale Kommunikation** (2-semestrig)	**2**	**60**	**3**	Prüfung im Folgesemester	**bSL**	**0**
		Große Exkursion 2)	1	30	1			
		WPF: Englisch 1 3)	1	30	2			
		WPF: Französisch 1 3)	1	30	2			
	Summe		30	900	24,5			

	Modul-Nr	Modul / Lehrveranstaltung	ECTS	Workload	SWS	Prüfungs-art 1)	PL/SL	Noten-gewicht
3. Semester	310	**Oenologie**	**7**	**210**	**6**	**(K, LB)**	**PL**	**7/187**
		Oenologie des Weißweins	2,5	75	2			
		Oenologie des Rotweins	2,5	75	2			
		Oenologisches Labor 2)	2	60	2			
	320	**Mikrobiologie**	**7**	**210**	**6**	**K**	**PL**	**7/187**
		Grundlagen der Mikrobiologie	2	60	2			
		Mikrobiologie von Trauben und Wein	3	90	2			
		Labor mikrobiol. Untersuchung von Most und Wein 2)	2	60	2			
	330	**Marketing und Vertrieb**	**7**	**210**	**6**	**(K, PRÄ)**	**PL**	**7/187**
		Konsumentenverhalten und Marktforschung	2,5	75	2			
		Marketing- und Vertriebsmanagement	3	90	3			
		Marketing-Fallstudien	1,5	45	1			
	340	**Internationale Kommunikation (2-semestrig)**	**3**	**90**	**2**	**PRÄ**	**bSL**	**0**
		WPF: Englisch 2 3)	3	90	2			
		WPF: Französisch 2 3)	3	90	2			
	350	**Praxisprojekt Weinbau**	**6**	**180**	**1**	**PPB**	**PL**	**6/187**
	Summe		30	900	21			

	Modul-Nr	Modul / Lehrveranstaltung	ECTS	Workload	SWS	Prüfungs-art 1)	PL/SL	Noten-gewicht
4. Semester	410	**Angewandte Phytomedizin und Umweltschutz**	**6**	**180**	**4,5**	**K**	**PL**	**6/187**
		Pflanzenschutzmittelausbringung und Umwelt	2	60	1,5			
		Ökologischer Weinbau	1,5	45	1			
		Ökologie und Umweltschutz	1,5	45	1			
		Übung Ökologie und Umweltschutz	1	30	1			
	420	**Weinsensorik**	**7**	**210**	**7**	**(K, LB)**	**PL**	**7/187**
		Grundlagen der Sensorik	2	60	2			
		Sensorische Beurteilung von Wein	1,5	45	2			
		Weltweinbau	1,5	45	1			
		Sensorisches Labor 2)	2	60	2			
	430	**Weinrecht**	**6**	**180**	**8**	**K**	**PL**	**6/187**
		Weinbuchführung	1,5	45	2			
		Weinrecht	1,5	45	2			
		Agrar- und Weinbaupolitik	1,5	45	2			
		Rechtsgrundlagen und Unternehmensformen	1,5	45	2			
	440	**Personalmanagement**	**5**	**150**	**4**	**K**	**PL**	**5/187**
		Personalführung	1,5	45	1			
		Arbeitsrecht	1,5	45	1			
		Arbeits- und Berufspädagogik	2	60	2			
	450	**Praxisprojekt Oenologie**	**6**	**180**	**1**	**PPB**	**PL**	**6/187**
	Summe		30	900	24,5			

	Modul-Nr	Modul / Lehrveranstaltung	ECTS	Workload	SWS	Prüfungs-art 1)	PL/SL	Noten-gewicht
5. Semester	510	**Technik und Digitalisierung**	**6**	**180**	**5**	**PRÄ**	**PL**	**6/187**
		Gerätetechnik und Digitalisierung im Wb	2	60	2			
		Technik und Digitalisierung	1,5	45	1			
		Praktischer Einsatz von Wb-Technik	1	30	1			
		Precision Viticulture	1,5	45	1			
	520	**Technologie des Weines**	**5**	**150**	**4**	**K**	**PL**	**5/187**
		Filtration, Füll- und Verpackungstechnik	2,5	75	2			
		Organisation und Betriebstechnik	2,5	75	2			
	530	**Spezielle Oenologie**	**6**	**180**	**4**	**K**	**PL**	**6/187**
		WPF: Destillationstechnik 3)	3	90	2			
		WPF: Schaumweinbereitung 3)	3	90	2			
		WPF: Weinchemie 3)	3	90	2			
		WPF: Weinanalytik 3)	3	90	2			
	540	**Controlling**	**7**	**210**	**6**	**K**	**PL**	**7/187**
		Bilanz- und Unternehmensanalyse	2,5	75	2			
		Steuerlehre	2,5	75	2			
		Kostenrechnung	2	60	2			
	550	**Praxisprojekt Phytomedizin**	**6**	**180**	**1**	**PPB**	**PL**	**6/187**
	Summe		30	900	20			

	Modul-Nr	Modul / Lehrveranstaltung	ECTS	Workload	SWS	Prüfungsart 1)	PL/SL	Notengewicht
6. Semester	610	**Rebenzüchtung und Biotechnologie**	**6**	**180**	**6**	**K**	**PL**	**6/187**
		Rebenzüchtung und Rebenveredlung	2,5	75	2			
		Interdisziplinäres Seminar Weinbau und Oenologie	1	30	2			
		WPF: Biotechnologie / Gentechnik 2) 3)	2,5	75	2			
		WPF: Molekularbiologie 2) 3)	2,5	75	2			
	620	**Winebusiness und Weinmarketing**	**6**	**180**	**4**	**(2 PA) / (2 PRÄ) / (PA, PRÄ)**	**PL**	**6/187**
		WPF: Export 3)	3	90	2			
		WPF: Start-up Management 3)	3	90	2			
		WPF: Weintourismus 3)	3	90	2			
		WPF: Brand Communication & Digital Marketing 3)	3	90	2			
	630	**Praxisprojekt Ökonomie/Marketing**	**6**	**180**	**1**	**PPB / R**	**PL**	**6/187**
	640	**Bachelorarbeit**	**12**	**360**	**1**	**Bachelorarbeit**	**PL**	**24/187**
		schriftliche Abschlussarbeit	11	330	0			
		Disputation zur schriftlichen Abschlussarbeit	1	30	1			
	Summe		30	900	12			

Summe Studiengang	210	6.300	150

ECTS = Leistungspunkte nach dem European Credit Transfer System
PL = Prüfungsleistung = benotete Prüfung, die in die Gesamtnotenberechnung eingeht.
SL = unbenotete Studienleistung, die mit "bestanden" oder "nicht bestanden" bewertet wird.
bSL = benotete Studienleistung; die Note geht nicht in die Gesamtnotenberechnung ein.
SWS = Semesterwochenstunden

1) Der Schrägstrich "/" zwischen den Prüfungsarten bedeutet "oder", das Komma "," zwischen den Prüfungsarten bedeutet "und". Besteht die Modulprüfung aus mehreren Modulteilprüfungen, sind diese in Klammern gesetzt.

2) Erläuterung zur Anwesenheitspflicht (§ 6 Absatz 2): Die Laborveranstaltungen in den Modulen 120, 210, 220, 230, 310, 320, 420 und die Laboranteile im Modul 610 sowie die "Große Exkursion" im Modul 340 sind anwesenheitspflichtig.

3) Erläuterung zur Festlegung der Wahlpflichtfächer (WPF)
Modul 340: 2-semestriges Modul: Wahl zwischen Englisch 1 und Französisch 1 im 2. Semester sowie zwischen Englisch 2 und Französisch 2 im 3. Semester. Die Prüfung erfolgt am Ende des 3. Semesters im zuletzt belegten Fach.
Module 530 sowie 620: Wahl von zwei Wahlpflichtfächern
Modul 610: Wahl eines Wahlpflichtfaches

Prüfungsarten

A	Assignment
K	Klausur
LB	Laborbericht
LP	Laborprotokoll
M	Mündliche Prüfung
PRÄ	Präsentation
PA	Projektarbeit
PPB	Praxisprojektbericht mit Präsentation
R	Referat

Anlage 2: Anrechnung außerhochschulisch erworbener Kompetenzen

1. Bewerberinnen und Bewerber mit abgeschlossener Berufsausbildung zum Winzer bzw. zur Winzerin

Gem. § 2 Absatz 2 dieser Ordnung werden Personen, die eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung zum Winzer/ zur Winzerin nachweisen können, die erforderlichen Kompetenzen in den Bereichen „Grundlagen des Weinbaus“, „Grundlagen der Oenologie“ sowie „Wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen“ im Rahmen des Bewerbungsverfahrens pauschal angerechnet.

Im Bereich „Grundlagen der Mathematik und der Informatik“ werden die für die Anrechnung erforderlichen Kompetenzen im Rahmen des Bewerbungsverfahrens überprüft. Die Überprüfung besteht aus Assignments und einer Klausur (max. 120 Minuten) oder einer mündlichen Prüfung (30 Minuten). Die Anrechnung der Kompetenzen wird vorgenommen, wenn mindestens 50 % der maximal erreichbaren Punktzahl erzielt wurde. Können die Kompetenzen nicht angerechnet werden, muss der Nachweis bis spätestens zum Ende des 2. Semesters erfolgen. Die Überprüfung wird einmal im Semester angeboten.

Im Bereich „Grundlagen der Mathematik und der Informatik“ sollen die Bewerberinnen und Bewerber zeigen, dass sie auf Bachelor-Niveau mit grundlegenden Anwendungen der Mathematik vertraut sind. Sie können

- Gleichungen, quadratische Gleichungen, Ungleichungen, lineare Gleichungen berechnen,
- grundlegende Aufgaben der Differentialrechnung, der Integralrechnung und der Vektorrechnung lösen,
- verbale Problemstellungen in mathematische Beschreibungen überführen.

Konkretisierungen der Kompetenzen sind im Modulhandbuch zu finden.

2. Bewerberinnen und Bewerber mit abgeschlossener Berufsausbildung zur Weintechnologin bzw. zum Weintechnologen

Gem. § 2 Absatz 2 dieser Ordnung werden Personen, die eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung zur Weintechnologin bzw. zum Weintechnologen nachweisen können, die erforderlichen Kompetenzen im Bereich „Grundlagen der Oenologie“ sowie „Wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen“ im Rahmen des Bewerbungsverfahrens pauschal angerechnet.

In den Bereichen „Grundlagen des Weinbaus“ und „Grundlagen der Mathematik und der Informatik“ werden die für die Anrechnung erforderlichen Kompetenzen im Rahmen des Bewerbungsverfahrens überprüft. Die Überprüfung in „Grundlagen des Weinbaus“ besteht aus einer Klausur (max. 180 Minuten) oder einer mündlichen Prüfung (30 Minuten). Die Überprüfung in „Grundlagen der Mathematik und der Informatik“ besteht aus Assignments und einer Klausur (max. 120 Minuten) oder einer mündlichen Prüfung (30 Minuten). Die Anrechnung der Kompetenzen wird vorgenommen, wenn mindestens 50 % der maximal erreichbaren Punktzahl in jedem der beiden Bereiche erzielt wurden. Können die Kompetenzen nicht angerechnet werden, muss der Nachweis bis spätestens zum Ende des 2. Semesters erfolgen. Die Überprüfung wird einmal im Semester angeboten.

In der Überprüfung sollen die Bewerberinnen und Bewerber zeigen, dass sie auf Bachelor-Niveau über grundlegende Kenntnisse und Fähigkeiten des Weinbaus, der Bodenkunde und der Bodenpflege verfügen. Sie können

- die wichtigsten Weinsorten klassifizieren,
- die wichtigsten Krankheitserreger und Schädlinge identifizieren sowie Möglichkeiten der Bekämpfung erklären,
- die Zusammenhänge der wichtigsten Stockarbeiten beschreiben,
- die wichtigsten Böden und deren Bestandteile und Funktionen im deutschen/europäischen Weinbau benennen,
- Auswirkungen von Maßnahmen der Bodenbewirtschaftung auf die qualitativen und quantitativen Leistungen der Rebe erklären,
- den Erhalt und die Förderung der Fruchtbarkeit und der Ertragsfähigkeit sowie die ökologischen Funktionen der Böden erklären.

Konkretisierungen der Kompetenzen sind im Modulhandbuch zu finden.

Darüber hinaus sollen die Bewerberinnen und Bewerber zeigen, dass sie über Kenntnisse und Fähigkeiten im Bereich „Grundlagen der Mathematik und der Informatik“ entsprechend Punkt 1 dieser Anlage verfügen.

Impressum:
Hochschule für Wirtschaft und Gesellschaft Ludwigshafen
Ernst-Boehe-Straße 4
D-67059 Ludwigshafen am Rhein

Telefon: 0621/52 03 – 0
E-Mail: infozentrale@hwg-lu.de
Internet: www.hwg-lu.de

Die Hochschule für Wirtschaft und Gesellschaft Ludwigshafen ist eine Körperschaft des Öffentlichen Rechts. Sie wird durch den Präsidenten Prof. Dr. Gunther Piller gesetzlich vertreten.
Umsatzsteueridentifikationsnummer: 27/660/0303/8

Zuständige Aufsichtsbehörde: Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Weiterbildung und Kultur des Landes Rheinland-Pfalz, Mittlere Bleiche 61, D-55116 Mainz

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß § 7 Telemediengesetz: Präsident der Hochschule für Wirtschaft und Gesellschaft Ludwigshafen, Prof. Dr. Gunther Piller.