

TABELLA DI EQUIVALENZA DEI CORSI DELL'UNIVERSITA' DI GEISENHEIM CON I CORSI DI STVE

Questa tabella è puramente indicativa, il Learning Agreement definitivo (che contiene la lista degli esami che si intende sostenere all'estero) va comunque deciso insieme al referente di flusso.

| GERMAN COURSE | SEMESTER | CREDITS | ITALIAN EQUIVALENT | CREDITS |
|--|------------|----------|--|--------------|
| INTERNATIONAL WINE BUSINESS BACHELOR OF SCIENCE (in inglese) https://www.hs-geisenheim.de/fileadmin/pruefungsverwaltung/Bachelor-Studiengaenge/International_Wine_Business_B.Sc._/Curricula_und_Modulhandbuecher/IWBB_PO_2013_-_Module_Manual_-_engl..pdf | | | | |
| Sensory Evaluation | 1+2 | 6 | DEGUSTAZIONE | 6 |
| World Wine Market | 2 | 4 | Modulo di Marketing (da integrare modulo di legislazione) | 6 (-2) |
| INTERNATIONAL WINE PROFILES | 2 | 9 | DEGUSTAZIONE | 6 (+3) |
| ADDICTION PREVENTION | 2 | 2 | A SCELTA | 2 |
| MANAGEMENT ACCOUNTING | 3 | 5 | A SCELTA | 6 |
| MICROBIOLOGY | 3 | 4 | Programma non sufficiente per riconoscere Microbiologia | |
| MARKETING PROJECT: FRANCE | 3 | 6 | A SCELTA | 6 |
| MARKETING PROJECT: CONSUMER MARKETS IN WESTERN AND NORTHERN EUROPE | 4 | 6 | A SCELTA | 6 |
| OENOLOGY | 3+4 | 6 | ENOLOGIA 2 | 8(-2) |
| BUSINESS MANAGEMENT | 3 | 4 | A SCELTA | 4 |
| WINE AND BEVERAGE MARKETING | 3+4 | 6 | MODULO MARKETING | 6 |
| VITICULTURE | 3+4 | 6 | VITICULTURAL TECHNOLOGIES | 6 |
| EVALUATION OF WINE | 3+4 | 4 | DEGUSTAZIONE | 6(-2) |
| INVESTMENT AND FINANCIAL PLANNING | 4 | 6 | A SCELTA | 6 |
| MARKETING PROJECT: SOUTHERN EUROPE | 4 | 6 | A SCELTA | 6 |
| E-COMMERCE | 3 | 2 | A SCELTA | 2 |
| MARKETING PROJECT: CENTRAL AND EASTERN EUROPE | 6 | 6 | A SCELTA | 6 |
| MARKETING PROJECT: ASIA | 5 | 6 | A SCELTA | 6 |
| MARKETING PROJECT: ITALY, SWITZERLAND, AUSTRIA | 5 | 6 | A SCELTA | 6 |
| MARKETING PROJECT: NEW WORLD | 5 | 6 | A SCELTA | 6 |
| BEVERAGES TECHNOLOGIES (IN TEDESCO) https://www.hs-geisenheim.de/fileadmin/pruefungsverwaltung/Bachelor-Studiengaenge/Getraenketechologie_B.Sc._/Curricula_und_Modulhandbuecher/GTB_PO_2013_-_Modulhandbuch.pdf | | | | |
| CHEMIE I | 1 | 6 | CHIMICA INORGANICA | 8 (-2) |
| CHEMIE II | 2 | 6 | CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA | 8 (-2) |

| | | | | |
|---|-----|---|---|--------|
| WASSER (acqua potabile e minerale legge sull'acqua trattamento delle acque) | 2 | 6 | A SCELTA | 6 |
| Grundlagen der Verfahrenstechnik | 3 | 6 | IMPIANTISTICA | 6 |
| Mikrobiologie | 3+4 | 6 | MICROBIOLOGIA GENERALE | 6 |
| OENOLOGIA | 3+4 | 6 | ENOLOGIA II | 8(-2) |
| Projekt Allgemeiner Weinbau (PROGETTO DI VITICOLTURA GENERALE) | 4 | 6 | A SCELTA | 6 |
| Projekt Ökologischer Weinbau (PROGETTO DI VITICOLTURA BIOLOGICA) | 4 | 6 | A SCELTA | 6 |
| Weinchemie | 4 | 6 | ENOLOGIA 1 | 6 |
| Weinbeurteilung | 3+4 | 4 | DEGUSTAZIONE | 6(-2) |
| Ökologie und Umweltschutz | 3 | 3 | A SCELTA (ECOLOGIA E TUTELA AMBIENTALE) | 3 |
| Projekt Sektherstellung | 3 | 3 | A SCELTA (PROGETTO PRODUZIONE SPUMANTI) | 3 |
| Projekt Bier | 3 | 3 | A SCELTA (PROGETTO PRODUZIONE BIRRA) | 3 |
| Wein- und Getränkemarketing | 3 | 6 | MARKETING (da integrare modulo di legislazione) | 7 (-1) |
| Verfahrenstechnik | 5+6 | 6 | IMPIANTISTICA | 8(-2) |
| Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe | 6 | 3 | CONTROLLO QUALITA' | 6(-3) |
| Betriebstechnik | 6 | 6 | ANALISI DEI REFLUI | 6 |
| Füll- und Verpackungstechnik | 5 | 6 | A SCELTA (CONFEZIONAMENTO) | 6 |

Per gli insegnamenti che coprono due semestri, c'è la possibilità di organizzare degli esami-extra-curricolari per gli studenti stranieri che stanno solo un semestre (non è garantito in anticipo, in caso bisogna contattare il docente e chiedere se è disponibile). L'esame cosiddetto extracurricolare verrà organizzato solo sulla parte di programma svolto (primo o secondo semestre) e darà diritto ad un numero proporzionale di crediti.

Per gli esami che non corrispondono come numero di crediti (con la cifra tra parentesi) si possono organizzare i riconoscimenti come "associazioni" di più esami in modo che il numero di crediti vada in pari: ad esempio International wine profile (9CFU) e Oenology (6 CFU) si possono associare in modo da avere il riconoscimento di Degustazione (6 CFU) e Enologia 2 (8CFU) e avanzerebbe anche un credito che si può mettere nei crediti a scelta.

Persona di riferimento Reichel Elke, Elke.Reichel@hs-gm.de