

EIN STUDIENGANG, ZWEI STARKE PARTNER

So profitieren Sie von der Kooperation

Im Studiengang Lebensmittelsicherheit bündeln die staatliche Hochschule Geisenheim und die private Hochschule Fresenius (Idstein) ihre Kompetenzen, um Studierenden die bestmögliche Ausbildung zu bieten.

- An der Hochschule Fresenius erhalten Studierende eine hervorragende Grundausbildung, insbesondere in der Chemie und der instrumentellen Analytik.
- Die Hochschule Geisenheim verfügt über modernste Labore für die Fächer Mikrobiologie und Biotechnologie sowie ein hochschuleigenes Technikum, in dem Studierende selbst Lebensmittel und Getränke herstellen. Die Hochschule ist in der (inter)nationalen Lebensmittelindustrie gut vernetzt.

Auch die Rahmenbedingungen an beiden Studienstandorten begünstigen einen erfolgreichen Studienverlauf:

- Studierende profitieren von kleinen Lerngruppen und der individuellen Betreuung durch Dozierende.
- Sie lernen tageweise entweder in Geisenheim oder in Idstein; die nötige Fahrzeit wird auf ein Minimum reduziert.
- Beide Studienorte sind über den Rhein-Main-Verkehrsverbund vernetzt. Das Ticket für den ÖPNV ist im Semesterbeitrag inklusive.
- Apropos Kosten: Da die Hochschule Geisenheim die einschreibende Hochschule ist, fallen keine Studiengebühren an.
- Mit ihrem grünen Campus in einmaliger Lage zwischen Weinbergen und Rhein bietet die Hochschule Geisenheim ein hohes Maß an Lebensqualität und eine direkte Anbindung an das Rhein-Main-Gebiet.

UND NACH DEM STUDIUM?

Beste Berufsaussichten in einer innovativen Branche

Qualität und Sicherheit spielen in der Lebensmittelbranche die entscheidende Rolle. Absolvent:innen des Studiengangs verfügen über große praktische Erfahrung. Sie sind bereit für den direkten Einstieg bei herstellenden sowie verarbeitenden Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft oder in Behörden.



© Hessen schafft Wissen / Steffen Böttcher

Sie übernehmen leitende Funktionen im Qualitäts- und Hygienemanagement. Dabei steht die Sicherheit vom Rohstoff bis zum Endprodukt im Vordergrund. Weiter sind sie in der Produktentwicklung oder Produktion tätig oder arbeiten für namhafte Unternehmen als Berater:innen für Prozessoptimierung.

Die Absolvent:innen profitieren beim Berufseinstieg von den Netzwerken, die sie sich dank des intensiven Praxisbezugs während des Studiums aufgebaut haben.

FAKTEN, FRISTEN UND VORAUSSETZUNGEN

Bachelor-Studiengang
Lebensmittelsicherheit im Überblick

| | |
|--------------------------------|--|
| Studienabschluss | Bachelor of Science (B.Sc.) |
| Regelstudienzeit | 6 Semester |
| Studienbeginn | Wintersemester |
| Zulassungsbeschränkung | keine |
| Zulassungsvoraussetzung | Allgemeine Hochschulreife, Fachhochschulreife, Fachgebundene Hochschulreife oder gleichwertige anerkannte berufliche Qualifikation (Meisterbrief, Techniker) |
| Studieren ohne Abitur | Möglich mit mittlerem Schulabschluss + dreijähriger Berufsausbildung mit Mindestdurchschnittsnote 2,5 |
| Praxisanteile Studium | Laborpraktika, Fallstudienprojekte |
| Duales Studium | möglich |
| Studienorte | Hochschule Geisenheim, Hochschule Fresenius, Idstein |
| Weiterführendes Studium | Lebensmittelsicherheit (M.Sc.) |
| Einschreibung | Jeweils ab Mai |



© Hessen schafft Wissen / Steffen Böttcher

KONTAKT

STUDIENFACHBERATUNG
Prof. Dr. Simone Loos-Theisen
Studiengangsleiterin
Tel. +49 6722 502 789
Simone.LoosTheisen@hs-gm.de



Christian Altenkirch, B.Sc.
Tel. +49 6722 502 403
Christian.Altenkirch@hs-gm.de



Hochschule **GEISENHEIM** University
Von-Lade-Str. 1
D-65366 Geisenheim
Tel. +49 6722 502 0
www.hs-geisenheim.de
@hsgeisenheim



Stand 09|2023

LEBENSMITTEL- SICHERHEIT (B.SC.)

Erfolg durch Sicherheit –
Erfolg mit Sicherheit



Studienangebot der Hochschule Geisenheim in Kooperation
mit der privaten Hochschule Fresenius (Idstein)

STUDIENGANG LEBENSMITTELSICHERHEIT (B.SC.)

Vielfältig, praxisorientiert, projektbezogen

Ihre Karriere in der Lebensmittelindustrie beginnt hier: Egal ob Sie im Bereich Qualitätsmanagement und -sicherung durchstarten oder Food-Innovationen entwickeln möchten – der gemeinsame Bachelorstudien-gang Lebensmittelsicherheit (B.Sc.) der staatlichen Hochschule Geisenheim und der privaten Hochschule Fresenius (Idstein) bietet Ihnen die beste Grundlage dafür. Das praxisorientierte Studium vermittelt Ihnen das nötige Know-how und die Werkzeuge, um die Lebensmittelproduktion von morgen sicher und nachhaltig zu gestalten.

- Im ersten Studienjahr stehen naturwissenschaftliche Grundlagen mit Bezug zum Lebensmittel (Chemie, Biochemie, Mikrobiologie) ebenso wie Lebensmittelrecht und -verfahrenstechnik im Fokus. Theoretisches Wissen setzen Studierende in Laborpraktika in die Praxis um.
- Ab dem zweiten Studienjahr produzieren Sie eigenständig Lebensmittel wie z.B. vegane Ersatzprodukte, pflanzliche Öle, Kaffee und Bier. Je nach geplantem Karriereweg können Sie sich im Bereich pflanzliche oder tierische Lebensmittel, Fertigprodukte, Back- und Süßwaren oder Getränke vertiefen. Sie beschäftigen sich mit den Inhaltsstoffen von Rohwaren, der Beurteilung von Qualitätsmerkmalen von Lebensmitteln und lernen hierbei die relevanten Aspekte des Qualitätsmanagements und der Analytik kennen.



© Hessen schafft Wissen / Steffen Böttcher

- Im dritten Studienjahr schärfen die Studierenden ihr individuelles Profil. In Fallstudienprojekten und der Bachelor-Thesis bearbeiten sie in nationalen oder internationalen Lebensmittelunternehmen aktuelle Fragestellungen. Dabei knüpfen sie wichtige Kontakte in die Berufspraxis.
- Exkursionen und Lehrtätigkeiten von Referent:innen aus der Industrie ermöglichen eine enge Zusammenarbeit mit der Industrie.
- Neueste Erkenntnisse aus der Forschung zu Allergenen und Prozesstechnik ergänzen die Lehre und befähigen Studierende, die Lebensmittelsicherheit unter ganzheitlichen Gesichtspunkten zu betrachten.



© Hessen schafft Wissen / Steffen Böttcher

QUALIFIKATIONEN ÜBER DAS STUDIUM HINAUS

- Arbeits- und Berufspädagogik (Ausbilder-Schein)
- Sachkundenachweis Schädlingsbekämpfung
- Qualitätsbeauftragte:r
- Cambridge Zertifikat

DER STUDIENVERLAUF IM ÜBERBLICK

| 1. SEMESTER | 2. SEMESTER | 3. SEMESTER | 4. SEMESTER | 5. SEMESTER | 6. SEMESTER |
|---|--|---|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Allgemeine und anorganische Chemie (6 CP) | Allgemeine Mikrobiologie zur Lebensmittelsicherheit (6 CP) | HACCP und Lebensmittelsicherheitsstandards (6 CP) | Auditieren (6 CP) | Wahl(pflicht)module (30 CP) | Bachelor-Thesis (12 CP) |
| Lebensmittelrecht (6 CP) | Biochemie (4 CP) | Instrumentelle Analytik (6 CP) | Bioanalytik (6 CP) | | |
| Mathematik (6 CP) | Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik (6 CP) | Lebensmittelmikrobiologie (6 CP) | Reinigung und Hygiene (3 CP) | | |
| | | | Tierische Schädlinge (3 CP) | | |
| Physikalische Grundlagen (6 CP) | Organische Chemie (6 CP) | Prozessorientiertes Qualitätsmanagement (3 CP) | Wahlpflichtmodul (3 CP) | | |
| Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikationen (4 CP) | Statistik und Biometrie (6 CP) | Pflanzliche Lebensmittel (6 CP) | | | |
| | | Tierische Lebensmittel (6 CP) | | | |
| Fach- und Wirtschaftsenglisch I (6 CP) | | Fach- und Wirtschaftsenglisch II (6 CP) | | | |
| Wahlmodul* (3 CP) | | Wahlmodul* (6 CP) | Wahlmodul* (6 CP) | | Wahl(pflicht)module (15 CP) |

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| Pflichtmodul HGU | Pflichtmodul HF | Wahlpflichtmodul HGU | Wahlpflichtmodul HF | Wahlmodul HGU |
|---|--|---|--|--|

WAHLPFLICHTMODULE HGU

- Advanced Business English (6 CP)
- Digitalisierung in der Getränke- und Lebensmittelwirtschaft (6 CP)
- Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren (6 CP)
- Fallstudienprojekt Getränke (6 CP)
- Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel (6 CP)
- Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel (6 CP)
- Getränke (6 CP)
- Nachhaltige Entwicklung in der Lebensmittelwirtschaft (4 CP)
- Pflanzenschutzmaßnahmen (3 CP)
- Recht (6 CP)
- Spezielle tierische Lebensmittel (3 CP)
- Unternehmensführung (4 CP)

* zusätzliches Wahl(pflicht)modul
CP: ECTS Credit
HGU: Hochschule Geisenheim University
HF: Hochschule Fresenius (Idstein)

WAHLPFLICHTMODULE HF

- Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren (6 CP)
- Physiologie (4 CP)
- Projektmanagement (2 CP)

WAHLMODULE HGU

- Arbeits- und Berufspädagogik (3 CP)
- Economic, Agricultural and Consumer Politics (4 CP)
- Kleine Exkursionen (3 CP)
- Von der Rohware zum zubereiteten Gericht (3 CP)