

FAKTEN, FRISTEN UND VORAUSSETZUNGEN

Studiengang Getränketechnologie im Überblick

Studienabschluss	Bachelor of Science (B.Sc.)
Regelstudienzeit	6 Semester
Studienbeginn	Wintersemester
Zulassungsbeschränkung	keine
Praxisvoraussetzung Studium	26 Wochen Vorpraktikum
Praxisanteile Studium	Praxisprojekte, Berufspraktisches Studium (mind. 3 Monate)
Dualer Einstieg	möglich
Weiterführendes Studium	Getränketechnologie (M.Sc.), Önologie (M.Sc.), Weinwirtschaft (M.Sc.), Vinifera EuroMaster (M.Sc.)
Einschreibung	ab Mai bis Vorlesungsbeginn Wintersemester



Bild Titel, innen links und rechts © Hessen schafft Wissen / Daniel Chassein

KONTAKT

STUDIENFACHBERATUNG

Dr. Bianca May
Studiengangsleiterin
Tel. +49 6722 502 317
Bianca.May@hs-gm.de



BERATUNG VORPRAKTIKUM

Arne Sperl, M. H. Edu.
Tel. +49 6722 502 761
Arne.Sperl@hs-gm.de

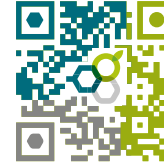


Hochschule
Geisenheim
University

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



<http://www.facebook.com/hsgeisenheim>



Stand 10|2018

GETRÄNKE- TECHNOLOGIE (B.Sc.)

Genau das Richtige
für Wissensdurstige



STUDIERN AN DER HOCHSCHULE GEISENHEIM

Die Verbindung von Leidenschaft und Wissen

Das Studium der Getränketechnologie ist für alle spannend, die sich für Lebensmittel und Technologie interessieren.

- Das Produkt steht im Fokus: Studierende stellen selbst Frucht- und Gemüsesäfte, Spirituosen, Wein, Sekt und Bier her.
- Sie betreuen alle Schritte der Wertschöpfungskette: von der Annahme und Verarbeitung der Rohware über die Prozesstechnik bis zur Prüfung, Deklaration und Vermarktung der fertigen Getränke.
- Dank der Kombination aus fundiertem natur- und ingenieurwissenschaftlichem Wissen, fachrechtlichen und betriebswirtschaftlichen Kenntnissen sind sie fit für den Berufseinstieg.

DER STUDIENORT GEISENHEIM

Geisenheim bietet Studierenden das perfekte Paket für den Karrierestart.

- Die Hochschule Geisenheim steht für hohe Qualität in der akademischen Ausbildung. Sie verfügt über moderne Labore und eine sehr gute technische Ausstattung.
- Studierende profitieren von der individuellen Betreuung durch die Dozierenden, kleinen Lerngruppen und der guten Vernetzung der Hochschule in der Getränkebranche.
- Mit ihrem grünen Campus in einmaliger Lage zwischen Weinbergen und Rhein bietet die Hochschule nach den Vorlesungen ein hohes Maß an Lebensqualität – und die direkte Anbindung an das pulsierende Leben im Rhein-Main-Gebiet.



DIE STUDIENINHALTE

Praxisorientiert, vielfältig, international

Im ersten Studienjahr stehen in der Getränketechnologie die natur- und ingenieurwissenschaftlichen Grundlagen im Fokus. Neben Fächern wie Chemie und Physik belegen die Studierenden auch Module in Rohwarekunde, Sensorik und Marketing. Im weiteren Studienverlauf lernen sie den verfahrenstechnischen Umgang mit flüssigen Lebensmitteln.

Das theoretische Wissen setzen sie im Rahmen von Projekten im Pilot- und halbkommerziellen Maßstab in die Praxis um. In berufspraktischen Studien in Unternehmen im In- oder Ausland bereiten Studierende sich auf den betrieblichen Alltag vor. Exkursionen und Lehrtätigkeiten von Referenten aus der Industrie sorgen während des Studiums für einen ständigen Austausch mit der Branche.



DUALER EINSTIEG INS STUDIUM

Die Hochschule Geisenheim ermöglicht Interessierten auch den dualen Einstieg ins Bachelor-Studium Getränketechnologie; sie können das Studium parallel zur Lehre aufnehmen. Die duale Variante unterstreicht den Praxisbezug und ist für diejenigen spannend, die schon früh in ihrer Berufsausbildung anspruchsvolle Fragestellungen beantworten wollen.

Die Besonderheit am dualen Einstieg ist die lange Praxisphase von mindestens 15 Monaten vor dem Studium. Zwei weitere Praxisphasen sind zwischen dem zweiten und dritten sowie dem vierten und fünften Fachsemester vorgesehen. Im Studium selbst besuchen dual Studierende dieselben Veranstaltungen wie ihre Kommilitonen, die keine Ausbildung machen.

UND NACH DEM STUDIUM?

Beste Berufsaussichten

Absolventinnen und Absolventen des Studiengangs verfügen über große praktische Vorerfahrung. Sie sind bereit für den direkten Einstieg in die vielfältigen Berufe der nationalen und internationalen Lebensmittel- und Getränkebranche.

- Sie leiten Abteilungen oder Unternehmen der Getränkeindustrie.
- Sie sind in der Qualitätssicherung, dem Qualitätsmanagement oder der Lebensmittelkontrolle tätig.
- In Betrieben der Zulieferindustrie verantworten sie die Rohwareherstellung, die Entwicklung und Herstellung von Verpackungsmaterialien oder Maschinen für die Getränkebranche.
- Getränketechnologen finden ebenso Stellen in der Getränkeentwicklung und dem Marketing.

