

# LEBENSMITTEL- SICHERHEIT (B.SC.)

Analytik, Technologie,  
Qualität, Recht



Studium der **Hochschule Geisenheim** in Kooperation  
mit der **Hochschule Fresenius** (Idstein)

# INHALT

---

Herzlich Willkommen an der Hochschule Geisenheim	3
Studieren an der Hochschule Geisenheim	4
Die Kooperation mit der Hochschule Fresenius (Idstein)	5
Steckbrief: Fristen, Voraussetzungen und Ansprechpartner auf einen Blick	6
Der Studiengang Lebensmitteltechnologie	7
Zulassung	8
Das Vorpraktikum als Studienvoraussetzung	9
Studienorganisation	10
Perspektiven in Wirtschaft und Wissenschaft	11
Studienverlaufsplan	12
Studierende berichten: Meine Erfahrungen in Geisenheim	14
Das Studienprogramm	16
Die Vorpraktikumsbestimmungen	19
Besuchen Sie uns auch online	22
Impressum	22

# HERZLICH WILLKOMMEN AN DER HOCHSCHULE GEISENHEIM

---

## LIEBE STUDIENINTERESSIERTE,

Sie haben Freude am Umgang mit Lebensmitteln? Naturwissenschaften – Chemie, Mikrobiologie, Mathematik und Physik – faszinieren Sie? Sie suchen ein Studium mit hohem Praxisbezug und besten Berufsaussichten? Dann passt der Studiengang Lebensmittelsicherheit an der Hochschule Geisenheim und der privaten Kooperationshochschule Fresenius (Idstein) genau zu Ihnen. Die vier Säulen des Studiums sind Analytik, Technologie, Qualität und Recht. In den produktorientierten Schwerpunkten stellen Sie eigenständig Lebensmittel wie Wurst oder Brötchen her und brauen eigenes Bier. Sie analysieren, beurteilen und sichern die Qualität von Lebensmitteln praxisnah und interdisziplinär.

Absolventinnen und Absolventen des Studiengangs sind Garanten für die Sicherheit unserer Lebensmittel. Damit Sie die besten Voraussetzungen für Ihren Karrierestart haben, sorgen wir von Anfang an dafür, dass unsere Studierenden ihr Studium erfolgreich gestalten. Sie finden auf den folgenden Seiten deshalb wesentliche Informationen zu Zulassung, Studienablauf und den Inhalten des Bachelor-Studiengangs Lebensmittelsicherheit. Damit können Sie sich schon vor Studienbeginn ein gutes Bild machen, ob der Studiengang Lebensmittelsicherheit an unserer Hochschule in Kooperation mit der privaten Hochschule Fresenius (Idstein) das Richtige für Sie ist.

Wir freuen uns, Sie bald auf unserem wunderschönen Campus zu begrüßen. Sollten Sie noch Fragen zum Studium haben oder eine persönliche Beratung benötigen, wenden Sie sich gerne direkt an mich!

Ihre Prof. Dr. Simone Loos-Theisen  
Studiengangsleiterin Lebensmittelsicherheit



## IHR DIREKTER DRAHT ZUR STUDIENBERATUNG

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

# STUDIERN AN DER HOCHSCHULE GEISENHEIM

---

Die Hochschule Geisenheim ist mit ihrem Studienangebot und ihrer Forschungsarbeit rund um Natur, Pflanzen und Lebensmittel fest in der Gesellschaft verankert. Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler arbeiten gemeinsam mit Studierenden und Unternehmen daran, Antworten auf gesamtgesellschaftlich relevante Fragestellungen wie den Klimawandel oder Ressourcenknappheit zu finden. Der Bedarf der Anwender aus der Praxis und der Branchen steht dabei immer im Mittelpunkt.



Die praxisnahe Ausbildung an der Hochschule Geisenheim rund um die Spezialkulturen im Wein- und Gartenbau oder in der Getränketechnologie genießt genau deshalb weltweit einen hervorragenden Ruf. Das Angebot ergänzen Studiengänge entlang der gesamten Wertschöpfungskette: Logistik und Management Frischprodukte, Lebensmittelsicherheit und Internationale Weinwirtschaft. Ein weiterer inhaltlicher Schwerpunkt ist die Landschaftsarchitektur mit Freiraumplanung, Garten- und Landschaftsbau sowie Naturschutz.

Höchste Priorität hat für die Lehrenden in allen Bachelor-Studiengängen die individuelle Betreuung der Studierenden. Die stark anwendungsbezogenen Lehrveranstaltungen zeichnen sich durch eine optimale Kombination theoretischer und praktischer Wissensvermittlung aus. Auf Exkursionen, in Praxis- oder Fallstudienprojekten, Praktika und dem berufspraktischen Studium: Früh bereiten sich die Studierenden auf den Berufseinstieg vor und knüpfen wichtige Kontakte innerhalb der Branchen.

Das engmaschige Geisenheimer Partner-Netzwerk ermöglicht den Studierenden, in Studienaustauschprogrammen oder Praktika auf der ganzen Welt Erfahrungen zu sammeln. Von der Campus-Hochschule Geisenheim in bester Lage zwischen Weinbergen, Rhein und der Metropolregion Frankfurt gelingt ihnen nach dem Abschluss so der Sprung ins Berufsleben oder eine wissenschaftliche Karriere.

## ZWEI STARKE PARTNER

### Die Kooperation mit der Hochschule Fresenius (Idstein)

Die Hochschule Geisenheim bietet den Studiengang Lebensmittelsicherheit in Kooperation mit der privaten Hochschule Fresenius in Idstein an. Warum? In Geisenheim profitieren Studierende von der forschungsintensiven und anwendungsbezogenen Lehre, in Idstein von einer hervorragenden Ausstattung in den Bereichen Chemie und Analytik.

Der Stundenplan ist perfekt auf das Studium an zwei Hochschulen ausgelegt: In den ersten Semestern lernen Studierende zwei Tage in der Woche in Idstein und belegen drei Tage die Woche Module an der Hochschule Geisenheim; die nötige Fahrzeit wird so auf ein Minimum reduziert. Mit dem Semester-Ticket, dessen Kosten mit dem Semesterbeitrag abgegolten sind, können Studierende beide Orte mit öffentlichen Verkehrsmitteln beinahe von überall aus dem Rhein-Main-Gebiet flexibel erreichen.

Die Kurse an der Hochschule Fresenius, die als private Institution normalerweise Gebühren verlangt, sind für Studierende der Hochschule Geisenheim im regulären Semesterbeitrag inklusive. Ein weiterer Vorteil ist der direkte Zugang zu den hochkarätigen Netzwerken, die beide Hochschulen haben; sei es in der Zusammenarbeit mit den Dozentinnen und Dozenten oder mit den starken Partnern aus Wirtschaft und Forschung.



© Hochschule Fresenius, Idstein

# STUDIENGANGS-STECKBRIEF: FRISTEN, VORAUSSETZUNGEN UND ANSPRECHPARTNER AUF EINEN BLICK

<b>Studienabschluss</b>	Bachelor of Science (B.Sc.)
<b>Regelstudienzeit</b>	6 Semester
<b>Studienbeginn</b>	Wintersemester
<b>Zulassungsvoraussetzung</b>	Allgemeine Hochschulreife, Fachhochschulreife, Fachgebundene Hochschulreife oder gleichwertige anerkannte berufliche Qualifikation <a href="#">Mehr Informationen auf Seite 8</a>
<b>Praxisvoraussetzung Studium</b>	12 Wochen Vorpraktikum, davon 6 Wochen bis Studienbeginn bei Erlangung der Hochschulzugangsberechtigung im selben Jahr <a href="#">Mehr Informationen auf Seite 9</a>
<b>Praxisanteile Studium</b>	Laborpraktika, Fallstudienprojekte
<b>Studienfachberatung</b>	Prof. Dr. Simone Loos-Theisen <a href="#">Kontakt auf Seite 3</a>
<b>Vorpraktikumsberatung</b>	Prof. Dr. Simone Loos-Theisen <a href="#">Kontakt auf Seite 3 und 9</a>
<b>Weiterführendes Studium</b>	Lebensmittelsicherheit (M.Sc.) in Vorbereitung
<b>Einschreibung</b>	ab Mai bis 1. September

Im Studium **Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)** erwerben die Studierende Kenntnisse, mit denen sie in Prüfungen bei externen Dienstleistern verschiedene berufsrelevante Zertifikate erlangen können. Dazu zählen der Ausbilderschein, der Sachkundenachweis Schädlingsbekämpfung, das Cambridge Zertifikat und der Nachweis über die Befähigung zur Arbeit als Qualitätsbeauftragte/r.



# DER STUDIENGANG LEBENSMITTELSICHERHEIT

## – FÜR ALLE DIE ES GENAU WISSEN WOLLEN

---

Im Bachelorstudium Lebensmittelsicherheit an der Hochschule Geisenheim und der Hochschule Fresenius (Idstein) lernen Studierende dank intensivem Praxis- und Produktbezug alles, um Lebensmittel sicher und verkehrsfähig zu machen. Die vier Säulen des Studiengangs sind Analytik, Technologie – also die Herstellung von Lebensmitteln sowie die passenden Verfahren –, Qualitätsmanagement und Lebensmittelrecht.

Das erste Jahr des Studiums steht im Zeichen der Naturwissenschaften: Mathematik, Physik, Verfahrenstechnik, Mikrobiologie und Chemie pauken Studierende dabei nicht nur in Vorlesungen, sondern bringen die Inhalte in den vielfältigen Laborpraktika direkt zur Anwendung. Sie führen Sterilisationsversuche durch, kultivieren Mikroorganismen, sie extrahieren und analysieren einzelne Bestandteile von Lebensmitteln.



Ab dem 2. Studienjahr stehen Praxis und Vernetzung mit Unternehmen im Fokus. Tierische und pflanzliche Lebensmittel, Convenience-Lebensmittel – also Fertigprodukte –, Back- und Süßwaren sowie Getränke bilden die produktorientierten Schwerpunkte, in denen Studierende sich vertiefen können. Die Studierenden produzieren eigenständig viele Lebensmittel wie Frankfurter Würstchen, Salami, Brötchen, rösten selbst Kaffee oder brauen Bier – immer unter Betrachtung von Aspekten der Lebensmittelsicherheit wie HACCP. Sie beschäftigen sich mit den Inhaltsstoffen von Rohwaren, der Beurteilung von Qualitätsmerkmalen von Lebensmitteln, mit Lagerung und Transport, den Anforderungen an die Produzenten sowie mit gesetzlichen Rahmenbedingungen.

Im 3. Studienjahr bearbeiten die Studierenden im Regelfall in Kooperation mit einem Unternehmen in Fallstudienprojekten einzelne Fragestellungen aus der Lebensmittelwirtschaft selbstständig und festigen so ihr individuelles Fach-Profil. Ihr Studium schließen sie nach sechs Semestern mit der Bachelor-Thesis ab.

Dank Praxiserfahrungen und fundierten naturwissenschaftlichen Kenntnissen sind die Absolventinnen und Absolventen fit für den Berufseinstieg. Zu ihren Kompetenzen zählen prozessorientiertes Qualitätsmanagement, wissenschaftliches Arbeiten sowie Fach-Englisch.

## ZULASSUNG: IHR WEG NACH GEISENHEIM

---

Sie können sich jedes Jahr ab Mai bis zum 1. September für das Studium der Lebensmittelsicherheit an der Hochschule Geisenheim bewerben. Dies funktioniert ganz unkompliziert über unser Online-Portal. Die entsprechenden Informationen und Fristen finden Sie auf [www.hs-geisenheim.de](http://www.hs-geisenheim.de). Ergänzend dazu helfen Ihnen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Studierendenbüros gerne persönlich weiter.

Die wichtigste Voraussetzung zur Aufnahme eines Studiums ist die sogenannte Hochschulzugangsberechtigung. In der Regel erwerben Sie die Hochschulzugangsberechtigung durch die allgemeine Hochschulreife (Abitur), durch die fachgebundene Hochschulreife oder durch die Fachhochschulreife (Abschluss einer Fachoberschule). Berufliche Abschlüsse als Meister oder dem Meisterabschluss, gleichgestellte Abschlüsse, Techniker ermöglichen in Hessen den direkten Hochschulzugang. Weitere schulische oder berufliche Abschlüsse werden der Fachhochschulreife gleichgestellt. Wenn unklar ist, ob Ihre Hochschulzugangsberechtigung in Hessen anerkannt ist, senden Sie bitte eine Kopie zur Prüfung ans Studierendenbüro.

An der Hochschule Geisenheim haben in besonderen Fällen auch beruflich qualifizierte Bewerberinnen und Bewerber ohne direkte Hochschulzugangsberechtigung die Möglichkeit, ein Studium aufzunehmen. Voraussetzung für die Zulassung sind ein mittlerer Schulabschluss und eine abgeschlossene Berufsausbildung mit Gesamtnote 2,5 oder besser. Die mindestens dreijährige, anerkannte Berufsausbildung muss nach dem 01. Januar 2011 absolviert worden sein. Bewerberinnen und Bewerber, die diese Voraussetzungen erfüllen, können sich ebenfalls jeweils ab Mai für das folgende Wintersemester bewerben. Beruflich qualifizierte Bewerberinnen und Bewerber erhalten das entsprechende Formular dafür im Studierendenbüro.



### DIREKT INS STUDIERTENDENBÜRO

---

[hs-geisenheim.de/  
studierendenbuero](http://hs-geisenheim.de/studierendenbuero)  
[Studierendenbuero@hs-gm.de](mailto:Studierendenbuero@hs-gm.de)  
Tel.: +49 6722 502 700



# DAS VORPRAKTIKUM ALS STUDIENVORAUSSETZUNG

---

Neben der Hochschulzugangsberechtigung müssen Sie bei der Einschreibung für das Studium an der Hochschule Geisenheim ein Vorpraktikum nachweisen. Warum? Durch das Vorpraktikum erhalten Sie einen wichtigen Einblick über die notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten sowie in den Arbeits- und Produktionsablauf und die Betriebsorganisation im angestrebten Berufsfeld. Dank des Praktikums haben Sie erste wichtige Praxiserfahrungen gesammelt und wissen, was im Studium und im Beruf auf Sie zukommt.

Die Minstdauer für das Vollzeitpraktikum in einem ausbildungsberechtigten Unternehmen der Lebensmittelherstellung, -analytik oder -überwachung, dem Groß- und Einzelhandel sowie verwandten Branchen beträgt 12 Wochen. Bewerber bzw. Bewerberinnen, die im gleichen Jahr der Erlangung der Studienberechtigung (z. B. Abitur) an einer Hochschule ihr Studium beginnen wollen, müssen zur Immatrikulation mindestens 6 Wochen Vorpraktikum nachweisen. Die weiteren 6 Wochen können bis zur Einschreibungsfrist in das dritte Semester nachgewiesen werden. Die Ausbildungsdauer pro Betrieb muss mindestens 4 Wochen am Stück betragen. Das Praktikum soll dazu dienen, technische und organisatorische Abläufe und Strukturen eines Betriebs der Lebensmittelwirtschaft kennen zu lernen.

Sie sind unsicher, ob Ihr Praktikum anerkannt wird? Schauen Sie in die Bestimmungen zum Vorpraktikum (ab Seite 19) oder wenden Sie sich an unsere Vorpraktikums-Beratung.



## IHRE BERATUNG RUND UMS VORPRAKTIKUM

---

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



# STUDIENORGANISATION

---

Das Bachelorstudium an der Hochschule Geisenheim ist modular aufgebaut. Die einzelnen Module umfassen verschiedene Lehrveranstaltungen – Vorlesungen, Seminare, Praktika, Projekte oder Übungen – zu einem bestimmten Themenbereich wie Chemie, Lebensmittelmikrobiologie oder prozessorientiertem Qualitätsmanagement. Die Module schließen die Studierenden innerhalb eines Semesters oder eines Studienjahres durch eine Prüfungsleistung in Form von Klausuren, Projektberichten, Präsentationen oder Protokollen ab.

Allen Modulen sind Leistungspunkte in Form von Credit Points (CP) nach dem European Credit Transfer System (ECTS) zugeordnet. Sie zeigen an, wie hoch die Arbeitsleistung in einem Modul ist. Einbezogen sind die Teilnahme an Veranstaltungen, die Vor- und Nachbereitung des Lehrstoffes und die Prüfungsvorbereitungen sowie die Fallstudienprojekte und die Bearbeitung der Bachelorthesis. Zum Abschluss des Bachelorstudiums Lebensmittel-sicherheit müssen die Studierenden insgesamt mindestens 180 Credit Points nachweisen.

**Noch Fragen zur Studienorganisation? Wenden Sie sich an die Studienberatung (Kontakt auf Seite 3) oder das Studierendenbüro (Kontakt auf Seite 8).**

Klausuren schreiben die Studierenden an der Hochschule Geisenheim und der Hochschule Fresenius (Idstein) am Ende der Vorlesungszeit innerhalb von zwei Wochen. So haben sie in der vorlesungsfreien Zeit genug Freiraum, um freiwillige Praktika oder Exkursionen zu absolvieren.

**PFLICHTMODULE** vermitteln wichtige grundlegende und ins fachspezifische übergehende zentrale Studieninhalte. Sie bilden das Gerüst des Studiengangs.

**WAHLPFLICHTMODULE** dienen der Vertiefung und der persönlichen Schwerpunktbildung. Sie sind frei wählbar. **WAHLMODULE** ergänzen das Programm, können aber nur in begrenzter Anzahl eingebracht werden.

**Den Überblick über alle Module erhalten Sie ab Seite 16**



## UND DANACH?

### PERSPEKTIVEN IN WIRTSCHAFT UND WISSENSCHAFT

---

Künftige Arbeitgeber von Absolventinnen oder Absolventen des Studiengangs Lebensmittelsicherheit sind herstellende und verarbeitende Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft oder Behörden wie BfR, BMEL, BMJV, BVL. Einsatzbereiche sind vor allem das Qualitätsmanagement und die Qualitätssicherung. Hinzu kommen der dienstleistende Bereich und der Handel, der mehr und mehr die Qualitätssicherung in den Fokus rückt.

Durch ihre ausgeprägte analytische Ausbildung sind Studierende nach ihrem Abschluss gleichermaßen in der Lage, verschiedenste Tätigkeiten in Laboren oder Forschungseinrichtungen aufzunehmen. Nicht zuletzt sind sie für Aufgaben in der Lebensmittelüberwachung gut qualifiziert.

Die Absolventinnen und Absolventen profitieren beim Berufseinstieg von den Netzwerken, die sie sich dank des hohen Praxisbezugs während ihres Studiums aufgebaut haben.

#### WISSENSCHAFTLICHE VERTIEFUNG IM MASTER-STUDIUM

Das Bachelorstudium befähigt die Absolventinnen und Absolventen, Fragestellungen nach anerkannten wissenschaftlichen Methoden zu lösen; die beste Voraussetzung für ein anschließendes Masterstudium. Ihnen stehen nach dem Abschluss diverse Masterstudiengänge offen, um sich wissenschaftlich weiter zu qualifizieren – als Getränketechnologe, in der Weinwirtschaft oder als Oenologe. Ein weiterführender Masterstudiengang Lebensmittelsicherheit ist in Vorbereitung.

Das **MASTERSTUDIUM** ist auch der erste Schritt auf dem **WEG ZUM DOKTORTITEL**. In unseren Forschungsbereichen und Instituten können Nachwuchswissenschaftler später in Kooperationen mit renommierten Partnern im In- und Ausland promovieren.



# DER STUDIENVERLAUF IM ÜBERBLICK: LEBENSMITTELSICHERHEIT (B.SC.)

		1. SEMESTER	2. SEMESTER	3. SEMESTER
PFLICHT-UND WAHLPFLICHTMODULE		Mathematik (PM, 6 SWS, 6 CP)	Allgemeine Mikrobiologie zur Lebensmittelsicherheit (PM, 6 SWS, 6 CP)	Lebensmittelmikrobiologie (PM, 6 SWS, 6 CP)
		Physikalische Grundlagen (PM, 6 SWS, 6 CP)	Statistik und Biometrie I (PM, 6 SWS, 6 CP)	HACCP und Lebensmittelsicherheitsstandards (PM, 5 SWS, 6 CP)
		Allgemeine und anorganische Chemie (PM, 6 SWS, 6 CP)	Organische Chemie (PM, 6 SWS, 6 CP)	Instrumentelle Analytik I (PM, 6 SWS, 6 CP)
		Lebensmittelrecht (PM, 6 SWS, 6 CP)		Pflanzliche Lebensmittel
		Grundlagen der Lebensmittel-Verfahrenstechnik (PM, 6 SWS, 6 CP)		Tierische Lebensmittel
		Informations- und Kommunikationstechnik (PM, 2 SWS, 3 CP)	Biochemie (PM, 3 SWS, 3 CP)	Convenience-Lebensmittel (WP)
		Tierische Schädlinge (PM, 3 SWS, 3 CP)		Getränke*
		Fach- und Wirtschaftsenglisch I (PM, 2 SWS, 3 CP)		Fach- und Wirtschaftsenglisch
	<b>SWS</b>	<b>31</b>	<b>29</b>	<b>28</b>
<b>CP</b>	<b>33</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	
WAHLMODULE		Recht (WM, 6 SWS, 6 CP)		
<b>SWS</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	
<b>CP</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	

	4. SEMESTER	5. SEMESTER	6. SEMESTER
	Bioanalytik (PM, 6 SWS, 6 CP)	Prozessorientiertes Qualitätsmanagement (PM, 3 SWS, 3 CP)	Auditieren (PM, 6 SWS, 6 CP)
er-	Reinigung und Hygiene (PM, 3 SWS, 3 CP)	Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel** (WPM, 6 SWS, 6 CP)	Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentation (PM, 6 SWS, 6 CP)
	Lebensmitteltoxikologie (PM, 3 SWS, 3 CP)		
	Instrumentelle Analytik II (PM, 6 SWS, 6 CP)	Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel** (WPM, 6 SWS, 6 CP)	Bachelor-Arbeit (PM, 12 SWS, 12 CP)
nsmittel (PM, 6 SWS, 6 CP)	Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren** (WPM, 6 SWS, 6 CP)		
nsmittel (PM, 6 SWS, 6 CP)			
nsmittel, Back- und Süßwaren* (PM, 6 SWS, 6CP)	Fallstudienprojekt Getränke** (WPM, 6 SWS, 6 CP)		
(WPM, 6 SWS, 6 CP)			
tsenglisch II (PM, 2 SWS, 3 CP)	Advanced Business English (PM, 2 SWS, 3 CP)		
	<b>29</b>	<b>17</b>	<b>26</b>
	<b>30</b>	<b>18</b>	<b>27</b>
	Spezielle Verfahren der Tierproduktion (WM, 3 SWS, 3 CP)	Arbeits- und Berufspädagogik (WM, 3 SWS, 3 CP)	Wirtschafts-, Agrar- und Verbraucherpolitik (WM, 4 SWS, 4 CP)
		Große Exkursion (WM, 4 SWS, 4 CP)	
		Kleine Exkursionen (WM, 3 SWS, 3 CP)	
		Pflanzenschutzmaßnahmen (WM, 3 SWS, 3 CP)	Polymere Projektmanagement (WM, 4 SWS, 4 CP)
		Projektmanagement (WM, 2 SWS, 2 CP)	
		Physiologie (WM, 4 SWS, 4 CP)	
	<b>3</b>	<b>16</b>	<b>10</b>
	<b>3</b>	<b>16</b>	<b>10</b>

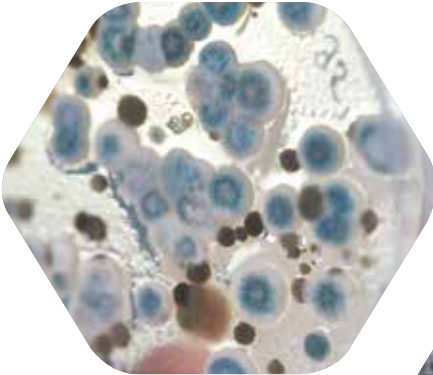
## STUDIERENDE BERICHTEN: MEINE ERFAHRUNGEN IN GEISENHEIM

---

„Besonders schätze ich an der Hochschule Geisenheim, dass wir eine sehr hohe Praxisorientierung haben, wir also nicht nur die Theorie lernen, sondern auch mal anpacken. Wir machen außerdem viele Exkursionen. Mein Lieblingsort an der Hochschule Geisenheim ist das Alte Weinfass. Dort kann man sowohl im Sommer als auch im Winter anstoßen und den Abend ausklingen lassen – mit Dozenten oder mit Freunden.“

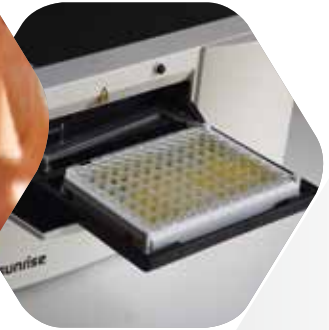
”

**JESSICA, Studentin Logistik & Management  
Frischprodukte (B.Sc.)**



„Der Studiengang Lebensmittelsicherheit ist super interessant und sehr abwechslungsreich. An naturwissenschaftlichen Fächern sollte man viel Interesse zeigen.“

**LARISSA, Studentin Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)**



„Das Studium ist abwechslungsreich, interessant und lehrreich. Natürlich ist es auch anstrengend, aber es macht trotzdem eine Menge Spaß.“

**NATASCHA, Studentin  
Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)**



# DAS STUDIENPROGRAMM

## LEBENSMITTELSICHERHEIT (B.SC.)

mit Semesterwochenstunden (SWS) und Credit Points (CP)

Typ: V=Vorlesung, Pr=Praktikum, S= Seminar, SU=Seminaristischer Unterricht, Ü=Übung, A=Ausarbeitung

### IHRE LEHRVERANSTALTUNGEN IM 1. UND 2. SEMESTER

MODUL	VERANSTALTUNGEN	Typ	SWS	CP
<b>PFLICHTMODULE</b>				
Allgemeine Mikrobiologie zur Lebensmittelsicherheit	Mikrobiologie	V	2	6
	Mikrobiologie Praktikum	Pr	4	
Allgemeine und anorganische Chemie	Allgemeine und anorganische Chemie	V	3	6
	Allgemeine und anorganische Chemie Praktikum	Pr	3	
Biochemie	Biochemie	V	3	3
Fach- und Wirtschaftsenglisch I	Fach- und Wirtschaftsenglisch I	Ü	2	6
	Fach- und Wirtschaftsenglisch I	Ü	2	
Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik	Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik	SU	6	6
Informations- und Kommunikationstechnik	Informations- und Kommunikationstechnik	V	1	3
	eLearning	Ü		
	IKT-Computerpraktikum	Pr	1	
Lebensmittelrecht	Grundlagen des Lebensmittelrechts	SU	3	6
	Lebensmittelrecht	SU	3	
Mathematik	Angewandte Mathematik	V	2	6
	Mathematik	SU	3	
	Angewandte Mathematik Übung	Ü	1	
Organische Chemie	Organische Chemie	V	3	6
	Organische Chemie Praktikum	Pr	3	
Physikalische Grundlagen	Physikalische Grundlagen	V	2	6
	Physikalische Grundlagen Praktikum	Pr	4	
Statistik und Biometrie I	Statistik und Biometrie I	SU	6	6
Tierische Schädlinge	Tierische Schädlinge	Ü	3	3

### WAHLMODUL

Recht	Grundlagen des Rechts	V	2	6
	Unternehmensrecht	V	4	



## IHRE LEHRVERANSTALTUNGEN IM 3. UND 4. SEMESTER

MODUL	VERANSTALTUNGEN	Typ	SWS	CP
<b>PFLICHTMODULE</b>				
Bioanalytik	Bioanalytik	V	2	6
	Bioanalytik Praktikum	Pr	4	
Fach- und Wirtschaftsenglisch II	Fach- und Wirtschaftsenglisch II	Ü	2	6
	Fach- und Wirtschaftsenglisch II	Ü	2	
HACCP und Lebensmittelsicherheitsstandards	HACCP und Lebensmittelsicherheitsstandards	SU	5	6
Instrumentelle Analytik I	Instrumentelle Analytik I	V	3	6
	Instrumentelle Analytik I Praktikum	Pr	3	
Instrumentelle Analytik II	Instrumentelle Analytik II	V	3	6
	Instrumentelle Analytik II Praktikum	Pr	3	
Lebensmittelmikrobiologie	Lebensmittelmikrobiologie	V	2	6
	Lebensmittelmikrobiologie Praktikum	Pr	4	
Lebensmitteltoxikologie	Lebensmitteltoxikologie	V	2	3
	Lebensmitteltoxikologie Seminar	S	1	
Pflanzliche Lebensmittel	Pflanzliche Frischprodukte	V	1,5	6
	Sensorik	V	0,5	
	Pflanzliche Fette und Öle	V	1,5	
	Kräuter und Gewürze	V	1,5	
	Sensorik Übung	Ü	1	
Reinigung und Hygiene	Reinigung und Hygiene	SU	3	3
Tierische Lebensmittel	Tierische Lebensmittel I	V	1	6
	Tierische Lebensmittel II	V	1	
	Qualität tierischer Produkte	V	3	
	Tierische Lebensmittel I Übung	Ü	1	

### WAHLPFLICHTMODULE

Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren	Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren	SU	6	6
Getränke	Getränke	SU	6	6

### WAHLMODUL

Spezielle Verfahren der Tierproduktion	Produktion spezieller tierischer Lebensmittel	V	2	3
	Seminar Tierproduktion	S	1	

## IHRE LEHRVERANSTALTUNGEN IM 5. UND 6. SEMESTER

MODUL	VERANSTALTUNGEN	Typ	SWS	CP
<b>PFLICHTMODULE</b>				
Advanced Business English	Advanced Business English	Ü	2	6
	Advanced Business English	Ü	2	
Auditieren	Auditieren	SU	6	6
Bachelor-Arbeit	Bachelor-Arbeit		12	12
Prozessorientiertes Qualitätsmanagement	Prozessorientiertes Qualitätsmanagement	SU	3	3
Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentation	Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentation	SU	1	6

<b>WAHLPFLICHTMODULE</b>				
Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren	Convenience- Lebensmittel, Back- und Süßwaren	SU, A	6	6
Fallstudienprojekt Getränke	Fallstudienprojekt Getränke	SU, A	6	6
Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel	Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel	SU, A	6	6
Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel	Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel	SU, A	6	6

<b>WAHLMODULE</b>				
Arbeits- und Berufspädagogik	Arbeits- und Berufspädagogik	V	2	3
	Arbeits- und Berufspädagogik	Ü	1	
Wirtschafts-, Agrar- und Verbraucherpolitik	Wirtschafts-, Agrar- und Verbraucherpolitik	V	4	4
Große Exkursion	Große Exkursion	SU	3	3
Kleine Exkursionen	Kleine Exkursionen	SU	3	3
Pflanzenschutzmaßnahmen	Pflanzenschutzmaßnahmen	V	2	3
	Spezielle Aspekte zu Pflanzenschutz und Lebensmittelsicherheit	S	1	
Physiologie	Physiologie I	V	2	4
	Physiologie II	V	2	
Polymere	Polymere	V	4	4
Projektmanagement	Projektmanagement	SU	2	2

# AUSZUG AUS DEN VORPRAKTIKUMSBESTIMMUNGEN FÜR DEN STUDIENGANG LEBENSMITTELSICHERHEIT (B.SC.)

---

## § 1 ZIELVORSTELLUNGEN FÜR DAS VORPRAKTIKUM

**1.** Das Vorpraktikum ist im Hinblick auf das praxisbezogene Studium Bestandteil der Ausbildung. Zur Bewältigung der im Berufsfeld gestellten Aufgaben bedarf die bzw. der Bachelor of Science wissenschaftlicher und praktischer Kenntnisse. Das Vorpraktikum soll Einblick über die notwendigen Erfahrungen, Kenntnisse und Fertigkeiten sowie in den Arbeits- und Produktionsablauf und die Betriebsorganisation vermitteln. Die Praktikantin oder der Praktikant soll unter Anleitung fachlicher Betreuer einen Überblick über das Berufsfeld des Studiengangs erhalten. Die Praktikantin oder der Praktikant soll durch das Vorpraktikum ein eigenes Urteil über die Eignung für den angestrebten Beruf gewinnen.

## § 2 AUSBILDUNGSDAUER

**1.** Die Dauer der Praktikantenausbildung im Vorpraktikum beträgt mindestens 12 Wochen. Familienfreundliche Ausnahmen können gefunden werden. Das Vorpraktikum soll bis zum Studienbeginn absolviert werden, weil dadurch das Verständnis der Lehrinhalte bereits zu Beginn des Studiums gefördert wird. Der Nachweis über das Vorpraktikum muss bis zu Beginn des Studiums erbracht werden.

Bewerber bzw. Bewerberinnen, die im gleichen Jahr der Erlangung der Studienberechtigung (z.B. Abitur) an einer Hochschule ihr Studium beginnen wollen, müssen zur Immatrikulation mindestens 6 Wochen Vorpraktikum nachweisen. Die weiteren 6 Wochen können bis zur Einschreibungsfrist in das dritte Semester nachgewiesen werden. Die Ausbildungsdauer pro Betrieb muss mindestens 4 Wochen betragen.

## § 3 ANERKENNUNG VON BERUFSAUSBILDUNG UND BERUFSERFAHRUNG

**1.** Für den Bachelor-Studiengang Lebensmittelsicherheit wird das Vorpraktikum durch eine abgeschlossene Berufsausbildung in den folgenden Bereichen ersetzt:

1. handwerkliche Ausbildungen im Lebensmittelbereich
2. Ausbildungen im Laborbereich
3. in der Lebensmittelherstellung
4. in der Lebensmittelanalytik
5. in der Lebensmittelüberwachung
6. in der staatlichen Lebensmittelüberwachung
7. in einem dem Studiengang verwandten Bereich

Der Nachweis ausreichender studiengangsbezogener Berufs- bzw. Praxiserfahrungen kann auf Antrag anerkannt werden.

## **§ 4 AUSBILDUNGSBETRIEBE**

**1.** Das Vorpraktikum ist in Vollzeit ganz oder überwiegend in solchen Betrieben abzuleisten, die zum Berufsfeld des Studienganges gehören. Für den Bachelor-Studiengang Lebensmittelsicherheit sind dies vorzugsweise:

1.1 Lebensmittelherstellung

1.2 Lebensmittelanalytik

1.3 Lebensmittelüberwachung

1.4 Staatliche Lebensmittelüberwachung

1.5 Groß- und Einzelhandel sowie verwandte Branchen

1.6 Bei Vorpraktika in nicht genannten Bereichen kann die Hochschule (Studierendenverwaltung bzw. Vorpraktikumsbeauftragter des Studiengangs) diese anerkennen, wenn entsprechende Ausbildungsinhalte vermittelt werden.

**2.** Es muss sich dabei um anerkannte Ausbildungsbetriebe handeln. Ausnahmen sind durch die Hochschule zu genehmigen.

**3.** Vorpraktika können auch in geeigneten Betrieben des Auslandes abgeleistet werden. Empfohlen wird hierzu eine vorherige Beratung mit dem Vorpraktikumsbeauftragten des Studiengangs.

## **§ 5 INHALTE DES PRAKTIKUMS**

**1.** Das Vorpraktikum dient der Einführung in grundlegende Kenntnisse eines Unternehmens oder einer Organisation aus den in §4 genannten Ausbildungsbetrieben. Grundsätzlich soll das Vorpraktikum so ausgestaltet sein, dass es der fachlichen Vorbereitung auf das Studium Lebensmittelsicherheit dient. Mögliche Inhalte sind:

1. Sammeln praktischer Erfahrung und Kenntnisse als Vorbereitung auf das Studium.

2. Technische und organisatorische Abläufe und Strukturen kennen lernen.

3. Einblicke in die Betriebsorganisation.

4. Einblick in soziale Beziehungen und Gruppenprozesse.

## **§ 6 NACHWEIS DES VORPRAKTIKUMS**

**1.** Der Nachweis über Dauer und Inhalte des abgeleisteten Vorpraktikums ist über eine Bescheinigung der Ausbildungsstätte zu führen. Aus dieser Bescheinigung müssen die von der Praktikantin oder dem Praktikanten geleisteten Tätigkeiten und Präsenzzeiten klar ersichtlich sein.

## § 7 AUSNAHMEN

**1.** In begründeten Ausnahmefällen kann das Vorpraktikum bis zu Beginn der Vorlesungszeit des 3. Studiensemesters in der vorlesungsfreien Zeit nachgeholt werden. Solche Ausnahmefälle liegen insbesondere dann vor, wenn:

- 1.** aufgrund einer ärztlich bescheinigten Arbeitsunfähigkeit die Aufnahme einer Praktikumsstätigkeit unmöglich ist,
- 2.** aufgrund bestehender gesetzlicher Beschäftigungsverbote entsprechend der Vorschriften des Mutterschutzgesetzes (MuSchG) oder des Bundeselternzeit- und Elterngeldgesetzes (BEEG) eine Durchführung des Vorpraktikums unzulässig ist,
- 3.** aufgrund eines Betreuungserfordernisses bei einer ärztlich bescheinigten Krankheit des in häuslicher Gemeinschaft lebenden Kindes die Aufnahme einer Praktikumsstätigkeit unmöglich ist,
- 4.** aufgrund eines Betreuungserfordernisses des in häuslicher Gemeinschaft lebenden Kindes die Aufnahme einer Praktikumsstätigkeit unmöglich ist, weil z.B. Betreuungsangebote nachweislich nicht zur Verfügung stehen.
- 5.** wegen der Pflege naher Angehöriger nachweislich eine Durchführung des Vorpraktikums unmöglich oder unzumutbar ist.

Bei Antragsstellung muss das Formular bei der Immatrikulation unterschrieben und gegebenenfalls zusammen mit den Nachweisen (z.B. Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung) vorgelegt werden.

## BESUCHEN SIE UNS AUCH ONLINE

---

Informationen rund um das Studium an der Hochschule Geisenheim finden Sie jederzeit auch online. Besuchen Sie uns auf unserer zentralen Webseite [www.hs-geisenheim.de](http://www.hs-geisenheim.de) oder folgen Sie uns in den sozialen Medien.

[www.facebook.com/hsgeisenheim](http://www.facebook.com/hsgeisenheim)

[www.twitter.com/hsgeisenheim](http://www.twitter.com/hsgeisenheim)

[www.instagram.com/hsgeisenheim](http://www.instagram.com/hsgeisenheim)

Hier informieren wir Sie über anstehende Studieninfotage, die regelmäßig im Mai und November stattfinden, sowie über interessante Veranstaltung und den Termin unseres Open Campus. Wir berichten über spannende Projekte unserer Studierenden oder innovative Forschungsarbeiten unserer Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler. Schauen Sie rein!

## IMPRESSUM

---

### HERAUSGEBER

Der Präsident der Hochschule Geisenheim University

**Prof. Dr. Hans Reiner Schultz**

Von-Lade-Straße 1

D-65366 Geisenheim

E-Mail: [praesident@hs-gm.de](mailto:praesident@hs-gm.de)

Tel.: +49 6722 502 201

Fax: +49 6722 502 271

### REDAKTIONSVERANTWORTLICHER

**Dipl.-Ing. Robert Lönarz**

Leiter der Abteilung Kommunikation,

Hochschulsport und Hochschulbeziehungen (P4)

E-Mail: [kommunikation@hs-gm.de](mailto:kommunikation@hs-gm.de)

### LAYOUT

**PPS Studios GmbH**

Wasserweg 8-10, 60594 Frankfurt am Main



# DIE HOCHSCHULE GEISENHEIM UNIVERSITY: VIELFÄLTIG UND INTERNATIONAL



Mit einer einzigartigen Symbiose aus Bildung, Forschung und Praxis eröffnet die Hochschule Geisenheim ihren Absolventinnen und Absolventen globale Karrierechancen in naturnahen, zukunftsorientierten und gesellschaftlich relevanten Bereichen. Die international renommierte Hochschule bietet Bachelor- und Master-Studiengänge für all jene an, die wissenschaftlich auf dem neuesten Stand sein und praktisch etwas bewegen wollen.

## PRAXISORIENTIERTE BACHELOR-STUDIENGÄNGE

- > **Gartenbau (B.Sc.)**  
7 Semester; mit integriertem berufspraktischem Projektsemester
- > **Getränketechnologie (B.Sc.)**  
6 Semester; Schwerpunkte Herstellung, Analytik und Vermarktung von Getränken
- > **International Wine Business (B.Sc.)**  
6 Semester; englischsprachiger Studiengang „Internationale Weinwirtschaft“ (B.Sc.)
- > **Internationale Weinwirtschaft (B.Sc.)**  
6 Semester; Schwerpunkt int. Weinvermarktung, ökonomische Weinbau-Aspekte
- > **Landschaftsarchitektur (B.Eng.)  
und Landschaftsarchitektur (B.Eng.) DUAL**  
7 Semester; mit integriertem berufspraktischen Projektsemester
- > **Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)**  
6 Semester; in Kooperation mit der Hochschule Fresenius (Idstein)
- > **Logistik und Management Frischprodukte (B.Sc.)**  
7 Semester; mit integriertem berufspraktischen Projektsemester
- > **Weinbau und Oenologie (B.Sc.)**  
6 Semester; Schwerpunkte Weinanbau, Weinbereitung und Vermarktung

## FORSCHUNGSBASIERTE MASTER-STUDIENGÄNGE

mit promotionsfähigem Abschluss

- > **Gartenbauwissenschaft (M.Sc.)w**  
3 Semester; inkl. Forschungssemester
- > **Landschaftsarchitektur (M.Sc.)**  
4 Semester
- > **Oenologie, Weinwirtschaft,  
Getränketechnologie (M.Sc.)**  
je 4 Semester; in Kooperation mit der Justus-Liebig-Universität Gießen
- > **Umweltmanagement und Stadtplanung  
in Ballungsräumen (UMSB) (M.Eng.)**  
4 Semester; Kooperation mit der Hochschule RheinMain und der University of Applied Sciences Frankfurt
- > **Vinifera EuroMaster (M.Sc.)**  
4 Semester; Studienbeginn in Montpellier; 2. Studienjahr an verschiedenen Studienorten in Europa
- > **Vitis-Vinum (M.Sc.)**  
4 Semester; Doppel-Master; in Kooperation mit acht italienischen Universitäten; Abschluss in Viticulture & Enology
- > **Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft (M.Sc.)**  
4 Semester; in Kooperation mit der Universität für Bodenkultur in Wien



Hochschule **GEISENHEIM** University

Von-Lade-Str. 1

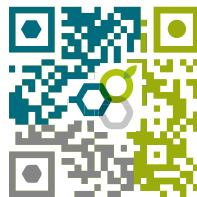
D-65366 Geisenheim

info@hs-geisenheim.de

www.hs-geisenheim.de



www.facebook.com/hsgeisenheim



Hochschule **FRESENIUS** Idstein

Limburger Straße 2

D-65510 Idstein

idstein@hs-fresenius.de

www.hs-fresenius.de