

Nach § 1 der Satzung der Hochschule Geisenheim zur Regelung der Bekanntmachungen von Satzungen vom 23. Januar 2013 (StAnz. 10/2013 vom 04. 03. 2013, S. 394/395) werden die

**Besonderen Bestimmungen der Hochschule Geisenheim für den Studiengang
Lebensmittelsicherheit B.Sc. und der dualen Variante
Lebensmittelsicherheit – dual B.Sc. (Prüfungsordnung PO 2022)**

hiermit bekannt gegeben.

Aufgrund § 42 Abs. 2 Ziff. 2 des Hessisches Hochschulgesetzes (HHG) in der Fassung vom 14. Dezember 2021 (GVBl. 2021 S. 931), hat der Senat der Hochschule Geisenheim am 07.06.2022 die folgende Satzung beschlossen.

Das Präsidium der Hochschule Geisenheim hat den Senatsbeschluss am 15.06.2022 genehmigt.

Tabellarische Darstellung der Fassungsinformationen

	Beschluss	Genehmigung	Inkrafttreten/Geltung
Erstellung	Senat: 07.06.2022	Präsidium: 15.06.2022	01.10.2022

Inhaltsverzeichnis

zu 1.	Zugangsvoraussetzungen	3
zu 2.	Ziel und Dauer des Studiums	3
zu 2.2	Module	4
zu 2.4	Credit-Points	5
zu 2.5	Studienziel	5
zu 2.6	Studieninhalte	5
zu 3.3	Prüfungsformen	6
zu 3.3.2	Mündliche Prüfungen	6
zu 3.3.3	Klausuren	6
zu 3.4	Bachelor-Thesis	6
zu 3.5	Anmeldung und Zulassungen zu Prüfungen	7
zu 3.6	Bewertung der Leistungen, Bildung der Modulnote und der Gesamtnote	8
zu 3.9	Wiederholung von Prüfungsleistungen, endgültiges Nichtbestehen	10
zu 4.2	Prüfungsausschuss	10
zu 5.3	Diploma Supplement	10
zu 6.	Sprachregelungen	10
	Duale Variante – ausbildungsintegriert	11
	Übergangsregelung	12
	Anlagen zur BBPO Lebensmittelsicherheit (B.Sc.) und der dualen Variante Lebensmittelsicherheit – dual (B.Sc.):	14
	ANLAGE 1: Regelungen zu den studienbegleitenden Prüfungsleistungen und Studienleistungen	15
	ANLAGE 2: Bestimmungen zum Vorpraktikum des Bachelor-Studiengangs Lebensmittelsicherheit	21
	ANLAGE 3: Diploma Supplement	24

Ergänzend zu den Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen aller Studiengänge (ABPO) der Hochschule Geisenheim wird festgelegt:

zu 1. Zugangsvoraussetzungen

(1) Zugangsvoraussetzung für das Studium ist eine berufspraktische Tätigkeit (Vorpraktikum) von mindestens 12 Wochen. Art, Ablauf und Anforderungen sind in den „Bestimmungen zum Vorpraktikum des Bachelor-Studienganges Lebensmittelsicherheit“ (Anlage 2) festgelegt.

Besondere studiengangspezifische Fähigkeiten und Kenntnisse vor der Einschreibung gemäß § 54 (4) HHG

Zur Einschreibung in den Studiengang Lebensmittelsicherheit (B.Sc.) (= **LSB**) und der dualen Variante Lebensmittelsicherheit - dual (B.Sc.) (= **LSBD**) kann der Nachweis besonderer naturwissenschaftlicher Fähigkeiten eingefordert werden. Dieser Nachweis erfolgt durch Bestehen einer schriftlichen Zugangsprüfung. Die Prüfungsinhalte und Prüfungsmodalitäten werden von der Studiengangleitung festgelegt.

zu 2. Ziel und Dauer des Studiums

- (1) Ziel des Studiengangs ist ein erster berufsbefähigender Abschluss als Bachelor of Science in dem Studiengang „Lebensmittelsicherheit“. Der Studiengang ist ein Vollzeitstudiengang.
- (2) Die Regelstudienzeit beträgt sechs Semester bzw. mindestens 180 European Credit Transfer System Credits (ECTS Credits, ECTS-Leistungspunkte). Sie umfasst sechs theoretische Studiensemester inklusive des Pflichtmoduls „Bachelor-Thesis“.
- (3) Der Bachelor-Studiengang Lebensmittelsicherheit mit den Schwerpunkten Analytik, Technologie, Qualität und Recht vermittelt umfassend das notwendige Wissen, um in einem Lebensmittelunternehmen (Herstellungs-, Verarbeitungs- bzw. Handelsbetrieb) zu gewährleisten, dass ausschließlich sichere Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden. Insbesondere sollen Präventivmaßnahmen und Prüfstrategien entwickelt werden, um unsichere Lebensmittel im Betrieb zu finden. Um die Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten, werden umfassende Kenntnisse in der Analytik, der Technologie, des Qualitätsmanagements und des Lebensmittelrechts benötigt.

Anhand chemischer, technischer und mikrobiologischer Kennzahlen sollen im technischen Bereich Prozesse beurteilt werden. Technische Sachverhalte sollen

ebenso wie Analysenergebnisse im Kontext mit dem Lebensmittelrecht bewertet werden.

Weitere Berufsfelder und Branchen sind die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter, amtliche Lebensmittelüberwachung der Bundesländer, Prüflaboratorien und Verbraucherschutzzentralen, Forschungsinstitute, Universitäten und Laboratorien, Behörden und Ministerien wie das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), das Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz (BMJV) und das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) sowie Zertifizierungsgesellschaften.

zu 2.2 Module

Das Studium ist modular aufgebaut. Nähere Angaben zu den Inhalten der Module sind im Modulhandbuch wiedergegeben. Den Modulen sind ECTS Credits zugeordnet (Anlage 1).

Pflichtmodule sind obligatorisch nachzuweisen. Sie dienen insbesondere der Kernkompetenz im Studiengang. Dies sind die Module der Semester 1-4 und die Module Bachelor-Thesis sowie Bachelor-Kolloquium.

Die Auswahl der Wahlpflicht- und Wahlmodule erfolgt durch die Studierenden im Rahmen der Anmeldung zu den Modulprüfungen. Mit der Anmeldung besteht die Verpflichtung zur Teilnahme an den Modulprüfungen.

Darüber hinaus gelten für Wahlpflicht- und Wahlmodule folgende Regelungen:

- Wahlmodule innerhalb des Studiengangs können im Umfang von maximal 18 ECTS Credits angerechnet werden, sofern sie benotet sind.
- Die Wahl und Anrechnung von Modulen außerhalb des Studiengangs, in welchem die Studentin / der Student eingeschrieben ist, bedarf der ausdrücklichen Zustimmung des Prüfungsausschusses.

Die **Modulprüfungen** finden in der Regel am Ende der Vorlesungszeit statt, in der das jeweilige Modul mit seiner letzten Lehrveranstaltung abschließt. Zusätzlich wird im Termin 1 des darauffolgenden Semesters ein weiterer Prüfungstermin angeboten. Der Prüfungsausschuss der Studienbereiche Getränketechnologie und Lebensmittelsicherheit, Weinbau / Oenologie, Weinwirtschaft legt die Prüfungstermine fest.

zu 2.4 Credit-Points

Pro ECTS Credit wird ein Arbeitsaufwand von 30 Stunden zugrunde gelegt.

zu 2.5 Studienziel

Lernergebnisse des Bachelor-Studiengangs Lebensmittelsicherheit (inklusive der dualen Variante):

Die Studierenden

- besitzen nach Abschluss der ersten Semester fundierte Grundkenntnisse aus Naturwissenschaft, Ingenieurwissenschaft, Informationstechnologie und Recht, die für das folgende Fachstudium erforderlich sind.
- kennen die Rechtsgrundlagen der Lebensmittelsicherheit im nationalen und internationalen Kontext und die Anwendungen von Lebensmittelsicherheitsstandards.
- haben umfassende Kenntnisse in der Lebensmittelmikrobiologie, der instrumentellen Analytik und der Bioanalytik.
- haben Kenntnisse über die Technologien zur Lebensmittelherstellung.
- besitzen umfassende Kenntnisse zu den in der Lebensmittelsicherheit relevanten Produktgruppen (pflanzliche Lebensmittel, tierische Lebensmittel, Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren, Getränke).
- sind aufgrund umfassender Kenntnisse in Analytik, Technologie und Recht in der Lage, Lebensmittel hinsichtlich Qualität und Sicherheit zu bewerten.
- können wissenschaftlich arbeiten und Arbeitsergebnisse präsentieren.
- verfügen über Schlüsselqualifikationen wie Kenntnis von Fachfremdsprachen, Teamfähigkeit sowie Sozial-, Kommunikations- und Problemlösungskompetenz.
- verfügen über Kenntnisse in der Digitalisierung und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelwirtschaft.
- können sich über das Studium hinaus in den Bereichen Arbeits- und Berufspädagogik (Ausbilderschein), Sachkundenachweis Schädlingbekämpfung, Qualitätsbeauftragte/r und für das Cambridge Zertifikat qualifizieren.

zu 2.6 Studieninhalte

Angaben zu Studieninhalten sind aus dem hochschulöffentlich vorgehaltenen Modulhandbuch ersichtlich. Die Namen der Module sind zudem in Anlage 1 ersichtlich.

zu 3.3 Prüfungsformen

Die Anzahl und die Modulbezeichnungen sowie mögliche Formen der **Prüfungs- und Studienleistungen** sind in Anlage 1 wiedergegeben. Basis für die möglichen Prüfungsformen bildet Ziffer 3.3.1 der ABPO. Festlegungen müssen zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Dozentin / vom Dozenten in Absprache mit den Studierenden dokumentiert und hochschulöffentlich bekannt gegeben werden. Der Prüfungsausschuss ist darüber zu informieren. Voraussetzungen für die Zulassung zu den Modulprüfungen sind unter Punkt 3.5 der Besonderen Bestimmungen geregelt.

zu 3.3.2 Mündliche Prüfungen

Die mündlichen Prüfungen sind als Einzel- oder als Gruppenprüfungen mit höchstens fünf Studierenden möglich. Einzelprüfungen sollen mindestens 20 Minuten aber nicht länger als 30 Minuten dauern. Die Dauer der Gruppenprüfungen bemisst sich nach der Anzahl der Studierenden. Im Durchschnitt soll auf jede/n Studierende/n eine Prüfungsdauer von mindestens 10 Minuten entfallen.

zu 3.3.3 Klausuren

Die Klausuren umfassen mindestens 60 Minuten und höchstens 180 Minuten. Die genauen Prüfungszeiten werden durch den Prüfungsausschuss festgelegt

zu 3.4 Bachelor-Thesis

Die Bachelor-Thesis ist in deutscher Sprache anzufertigen und im jeweils zuständigen Büro der Studiengangs- und Prüfungsverwaltung in Form von drei gebundenen Exemplaren sowie einer digitalen Version abzugeben. Die Abgabe in einer anderen Sprache oder Form bedarf der Zustimmung des Prüfungsausschusses.

Die Bachelor-Thesis kann auch als Gruppenarbeit mit höchstens drei Teilnehmerinnen / Teilnehmern angefertigt werden. Die Anfertigung der Bachelor-Thesis als Gruppenarbeit bedarf der vorherigen Zustimmung des Prüfungsausschusses. Der Prüfungsausschuss kann Bedingungen für die Abgrenzung der von den einzelnen Teilnehmerinnen / Teilnehmern zu bearbeitenden Teilen festlegen.

Die Bearbeitungszeit für die Bachelor-Thesis darf 3 Monate nicht überschreiten und kann bei Arbeiten, die in einer Einrichtung außerhalb der Hochschule Geisenheim durchgeführt werden oder bei experimentellen Arbeiten durch den Prüfungsausschuss im Einvernehmen mit der Referentin / dem Referenten auf höchstens 4,5 Monate festgelegt werden.

Amtliche Mitteilung

der Hochschule Geisenheim



Veröffentlichungsnummer: 04/2022

Veröffentlicht am: 22.07.2022

Das Bachelor-Kolloquium findet im Rahmen des Moduls „Bachelor-Kolloquium“ in Form einer Präsentation und mündlicher Prüfung (Fachgespräch) statt. Dabei sind 30 Minuten nicht zu unterschreiten und 45 Minuten nicht zu überschreiten. Inhaltlich soll sich das Fachgespräch im Umfeld des Themas der Bachelor-Thesis bewegen.

zu 3.5 Anmeldung und Zulassungen zu Prüfungen

Der Antrag auf erstmalige Zulassung zu den **Prüfungsleistungen** soll in dem Semester gestellt werden, in dem die Prüfungsleistung entsprechend dem Studienprogramm angeboten wird.

Die Anmeldungen zu den Prüfungsleistungen der Wahlpflichtmodule „Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren“, „Fallstudienprojekt Getränke“, „Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel“ und „Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel“ bzw. der Pflichtmodule „Duales Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren“, „Duales Fallstudienprojekt Getränke“, „Duales Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel“ und „Duales Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel“ können sowohl im Wintersemester als auch im Sommersemester erfolgen. Die Anmeldung eines Fallstudienprojektes muss für das Wintersemester zwischen dem 16.06. und 14.01., die für das Sommersemester zwischen dem 16.01. und 14.06. erfolgen, da die genannten Module semesterbegleitende Prüfungen enthalten. Die Ausarbeitung muss im Wintersemester spätestens zum 15.01. und im Sommersemester spätestens zum 15.06. abgegeben werden.

Die Modulprüfung findet in der Regel am Ende der Vorlesungszeit statt, in der das jeweilige Modul mit seiner letzten Lehrveranstaltung abschließt. Zusätzlich wird im folgenden Semester ein weiterer Prüfungstermin angeboten. Der Prüfungsausschuss setzt die Prüfungstermine fest.

Eine unbenotete („mit Erfolg teilgenommen“) oder benotete Studienleistung kann nur in dem Semester erbracht werden, in dem das Modul stattfindet.

Die Anmeldefristen werden mindestens 14 Tage vor dem Prüfungstermin hochschulöffentlich durch Aushang oder digital bekannt gegeben. Bei den Anmeldefristen handelt es sich um Ausschlussfristen. Der Antrag auf Zulassung kann bis zum Ende der Anmeldefrist zurückgezogen werden. Die Zulassungen erfolgen zeitnah und rechtzeitig vor dem Prüfungstermin durch den Prüfungsausschuss.

Der Antrag auf Zulassung zur **Bachelor-Thesis** soll zu Beginn des 6. Semesters zu dem vom Prüfungsausschuss festgesetzten Termin gestellt werden. Die erforderlichen schriftlichen Unterlagen müssen zu diesem Termin vorliegen. Dem Antrag auf Zulassung zur Bachelor-Thesis ist der Nachweis über den erfolgreichen Abschluss aller Pflichtmodule des 1. und 2. Studienjahres beizufügen.

Bei der Auswahl des Themas der Bachelor-Thesis und der Auswahl der Referentin / des Referenten und der Korreferentin / des Korreferenten können die Studierenden unverbindliche Vorschläge unterbreiten.

Die Zulassung zum Modul „Bachelor-Thesis“ erfolgt durch den Prüfungsausschuss; die genauen Fristen der Bearbeitungszeit gibt die Hochschule durch Aushang oder digital bekannt.

Der / dem Studierenden werden das Thema der Bachelor-Thesis sowie die Namen der Referentin / des Referenten und der Korreferentin / des Korreferenten schriftlich vom Prüfungsausschuss mitgeteilt.

zu 3.6 Bewertung der Leistungen, Bildung der Modulnote und der Gesamnote

Studienleistungen werden wie folgt berücksichtigt:

- Studienleistungen aus Übungen und Praktika, die „mit Erfolg teilgenommen“ bewertet werden, bleiben bei der Berechnung der Modulnote unberücksichtigt. Die erfolgreiche Teilnahme an diesen Übungen und Praktika ist jedoch Voraussetzung für den erfolgreichen Abschluss des Moduls.
- In sonstigen Fällen gehen die Noten der Studienleistungen mit maximal 50 Prozent in die Modulnote ein, wobei jede Prüfungs- oder Studienleistung für sich bestanden sein muss. Die Gewichtungen sind in Anlage 1 wiedergegeben.
- Die Bewertung einer Prüfungs- oder Studienleistung mit dem Notenwert und den entsprechenden Punkte- bzw. Prozentangaben (Notenschlüssel) ist in Tabelle 1 aufgelistet.

Amtliche Mitteilung

der Hochschule Geisenheim



Veröffentlichungsnummer: 04/2022

Veröffentlicht am: 22.07.2022

Tabelle 1: Bewertung einer Prüfungs- oder Studienleistung mit dem Notenwert und den entsprechenden Punkte- bzw. Prozentangaben (Notenschlüssel).

Note in Worten	Notenwert	Punkte oder Prozent
sehr gut	1,0	95 bis 100
sehr gut	1,3	90 bis < 95
gut	1,7	85 bis < 90
gut	2,0	80 bis < 85
gut	2,3	75 bis < 80
befriedigend	2,7	70 bis < 75
befriedigend	3,0	65 bis < 70
befriedigend	3,3	60 bis < 65
ausreichend	3,7	55 bis < 60
ausreichend	4,0	50 bis < 55
nicht ausreichend	5,0	< 50

Die **Gesamtnote des Studiums** wird aus den Noten der Modulprüfungen und aus der Note der Bachelor-Thesis ermittelt.

Die Note der Bachelor-Thesis bildet 25 %, der Mittelwert der Noten aus Pflicht-, Wahlpflicht- und Wahlmodulen bilden 75 % der Gesamtnote.

Bei der Mittelwertbildung der Pflicht-, Wahlpflicht- und Wahlmodule werden die Module des ersten Studienjahres einfach und die des zweiten und des dritten Studienjahres doppelt gewichtet.

Werden mit dem letzten notwendigen Wahlpflicht- oder Wahlmodul mehr als die erforderlichen 180 ECTS Credits erzielt, geht die Note dieses Moduls in die Bildung der Gesamtnote ein.

Der / die Studierende entscheidet im Rahmen der zu berücksichtigenden Wahlpflicht- bzw. Wahlmodule, welche Wahlpflicht- oder Wahlmodule in die Gesamtnotenberechnung eingehen. Eine Einbeziehung weiterer Module bei der Gesamtnotenberechnung ist nicht möglich.

Weitere erfolgreich abgeschlossene Wahlpflicht- und Wahlmodule (über 180 ECTS Credits) werden auf Antrag der Studierenden im Zeugnis mit den ECTS Credits und den Noten aufgeführt.

zu 3.9 Wiederholung von Prüfungsleistungen, endgültiges Nichtbestehen

Die letztmalige Wiederholung einer Prüfungsleistung, die in Form einer Klausur abgelegt wird, kann auf Antrag beim Prüfungsausschuss als mündliche Prüfung durchgeführt werden.

In Wahlpflicht- und Wahlmodulen ist nach einem erstmaligen Fehlversuch ein Rücktritt von der Anmeldung zur Modulprüfung möglich. Dies gilt nicht, wenn das Modul bereits erfolgreich abgeschlossen wurde. Der Rücktritt ist vor dem Wiederholungstermin schriftlich beim Prüfungsausschuss ohne Angabe von Gründen zu beantragen. Eine erneute Anmeldung in dem betreffenden Wahlpflicht- oder Wahlmodul ist nicht möglich.

zu 4.2 Prüfungsausschuss

Der Bachelor-Studiengang Lebensmittelsicherheit ist dem Prüfungsausschuss der Studienbereiche Getränketechnologie und Lebensmittelsicherheit, Weinbau / Oenologie, Weinwirtschaft zugeordnet.

zu 5.3 Diploma Supplement

Die studiengangspezifischen Inhalte des Diploma Supplements sind in deutscher und englischer Sprache in der Anlage 3 festgelegt.

zu 6. Sprachregelungen

Die Unterrichtssprache der Pflichtmodule ist mit Ausnahme der Module zu Fachfremdsprachen deutsch. In den Modulen zu den Fachfremdsprachen (Anlage 1) sind die Unterrichtssprachen die jeweiligen Fremdsprachen und deutsch.

Die Unterrichtssprache der Wahlpflicht- und Wahlmodule kann Englisch sein. Die Unterrichtssprache der Wahlpflicht- und Wahlmodule wird vor der Modulanmeldung bekannt gegeben.

Duale Variante – ausbildungsintegriert

Der Bachelor-Studiengang Lebensmittelsicherheit (B.Sc.) kann auch in der dualen Variante studiert werden. Diese duale, ausbildungsintegrierte Variante des Bachelor-Studiengangs Lebensmittelsicherheit (LSBD) erfolgt im Blockmodell. Dadurch ist die räumliche Umsetzung gewährleistet, denn die Studierenden sind entweder an der Hochschule oder im Lebensmittelunternehmen. Studierende der dualen Variante müssen als Zugangsvoraussetzungen bereits vor Studienstart über eine Hochschulzugangsberechtigung und einem Vertrag mit dem Kooperationsunternehmen verfügen. Die Studierenden bewerben sich im Vorfeld gezielt oder suchen sich selbst jeweils ein Lebensmittelunternehmen. Sie werden ab dem ersten Semester an der Hochschule Geisenheim als Studierende eingeschrieben. Im Studium selbst besuchen Studierende der dualen Variante dieselben Lehrveranstaltungen wie Studierende, die nicht in der dualen Variante studieren. Das Studium der dualen Variante ist insgesamt in sechs Semestern abschließbar.

Dieser Studiengang LSBD startet mit einer Praxisphase von mindestens 13 Monaten vor dem Studium im Ausbildungsbetrieb. Mit dieser Ausbildungszeit ist zeitgleich die Zugangsvoraussetzung der berufspraktischen Tätigkeit (Vorpraktikum) von mindestens 12 Wochen erfüllt.

Die noch fehlenden Ausbildungszeiten vervollständigen die dual Studierenden in zwei weiteren Praxisphasen im Ausbildungsbetrieb, die zwischen dem zweiten und dritten (ca. 3 Monate) sowie dem vierten und fünften Fachsemester (ca. 3 Monate) vorgesehen sind.

Die Ausbildung fällt – wie auch die Zwischen- und Abschlussprüfungen – in die Zuständigkeit der entsprechenden länderspezifischen Stellen (z. B. Industrie- und Handelskammer (IHK)). Beispielsweise können Studierende der dualen Variante zeitgleich den Beruf „Fachkraft für Lebensmitteltechnik“ erlernen. Die Prüfungen zum Abschluss der Berufsausbildung und des Studiums finden unabhängig voneinander statt.

Damit eine sehr gute Verzahnung zwischen dem Studium an der Hochschule und der Ausbildung im Lebensmittelbetrieb erfolgt, soll eine enge Zusammenarbeit zwischen der Hochschule und dem Lebensmittelunternehmen erfolgen und das Erlernte jeweils gegenseitig wie folgt eingebracht werden:

Studierende von LSBD müssen im Vergleich zu Studierenden von LSB folgende Lehrveranstaltungen / Module in Verzahnung mit dem Ausbildungsbetrieb belegen:

- Studierende von LSBD halten nach dem ersten Berufsausbildungsjahr verpflichtend ein Referat / eine Präsentation über gewonnene Kompetenzen und erlernte Inhalte des ersten Ausbildungsjahres in der Lehrveranstaltung

„Schlüsselqualifikationen“ (1 ECTS Credit) im Modul „Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikationen“.

- Ein Jahr später, im dritten Semester, halten Studierende der dualen Variante verpflichtend ein Referat / eine Präsentation (Studienleistung, 3 ECTS Credits) über gewonnene Kompetenzen und erlernte Inhalte des zweiten Ausbildungsjahres im Modul „Fach- und Wirtschaftsenglisch II“.
- Im fünften Semester sind für Studierende von LSBd zwei duale Fallstudienprojekte verpflichtend und somit Pflichtmodule (2 x 6 ECTS Credits), die jeweils den Modulen „Duales Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren“, „Duales Fallstudienprojekt Getränke“, „Duales Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel“ und „Duales Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel“ zugeordnet sind. Die Auswahl der beiden Pflichtmodule wird in Abstimmung mit dem Ausbildungsbetrieb / Kooperationsbetrieb getroffen und beide Module werden auch verpflichtend in dem Ausbildungsbetrieb / Kooperationsbetrieb durchgeführt. Die Inhalte des Moduls werden nach Absprache mit dem Ausbildungsbetrieb / Kooperationsbetrieb festgelegt. Maximal zwei weitere Fallstudienprojekte können Studierende von LSBd als Wahlpflichtmodule innerhalb der 180 ECTS Credits anerkannt werden.
- Die Bachelor-Thesis (12 ECTS Credits) muss von Studierenden von LSBd im Ausbildungsbetrieb / Kooperationsbetrieb erfolgen. Die Inhalte der Bachelor-Thesis werden nach Absprache mit dem Ausbildungsbetrieb / Kooperationsbetrieb festgelegt. Sie wird somit als Abschlussarbeit zu einem aktuellen Projekt in dem Unternehmen der Lebensmittelindustrie geschrieben.

Übergangsregelung

Für Studierende des Studiengangs „Lebensmittelsicherheit“, die ihr Studium nach der Prüfungsordnung vom 01.09.2015 mit der 1. Änderung vom 01.09.2019 begonnen haben, gelten die Bestimmungen bis 30.09.2025.

Nach Ablauf der Übergangsfrist entscheidet der Prüfungsausschuss, welche Leistungen beim Übergang auf diese Besonderen Bestimmungen der Hochschule Geisenheim anerkannt werden.

Inkrafttreten

Diese Besonderen Bestimmungen der Hochschule Geisenheim für den Studiengang Lebensmittelsicherheit (B.Sc.) und der dualen Variante Lebensmittelsicherheit – dual (B.Sc.) (PO 2022) treten zum 01.10.2022 in Kraft.

Geisenheim, 21.07.2022

gez.

Prof. Dr. Hans Reiner Schultz

Präsident der Hochschule Geisenheim

**Anlagen zur BBPO Lebensmittelsicherheit (B.Sc.) und der dualen Variante
Lebensmittelsicherheit – dual (B.Sc.):**

ANLAGE 1:

Regelungen zu den studienbegleitenden Prüfungsleistungen und Studienleistungen

ANLAGE 2:

Bestimmungen zum Vorpraktikum des Bachelor-Studiengangs Lebensmittelsicherheit

ANLAGE 3:

Diploma Supplement

Amtliche Mitteilung

der Hochschule Geisenheim



Veröffentlichungsnummer: 04/2022

Veröffentlicht am: 22.07.2022

ANLAGE 1: Regelungen zu den studienbegleitenden Prüfungsleistungen und Studienleistungen

Anzahl und Art der studienbegleitenden Prüfungsleistungen sowie die Voraussetzungen für die Teilnahme an der Leistungsfeststellung

Prüfungsleistung: Prüfungsleistungen sind verpflichtende Modulbestandteile, deren Formen in den Modulbeschreibungen festgelegt sind. Sie müssen in einem engen zeitlichen und sachlichen Zusammenhang der Modulphase als mündliche, schriftliche oder praktische Leistungen erbracht werden. Sie werden benotet. Für Prüfungsleistungen werden ECTS Credits vergeben.

Anzahl und Art der Studienleistungen sowie deren Anrechnung (Anr.) auf die Modulnote

Studienleistung: Studienleistungen sind verpflichtende Modulbestandteile, deren Formen in den Modulbeschreibungen festgelegt sind. Studienleistungen müssen in einem engen zeitlichen und sachlichen Zusammenhang der Modulphase als mündliche, schriftliche oder praktische Leistungen erbracht werden. Sie werden entweder benotet oder unbenotet. Für Studienleistungen werden ECTS Credits vergeben.

STUDIENGANG Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)

Pflichtmodule	Voraussetzungen	ECTS Credits	Prüfungsleistung		Studienleistung		
			Anzahl	Art	Anzahl	Art	Anr.
Allgemeine Mikrobiologie zur Lebensmittelsicherheit	keine	6	1	K	1	A+PT+AN	50%
Allgemeine und anorganische Chemie	keine	6	1	K	1	A+PT+AN*	33%
Auditieren	HACCP und Lebensm., Pro QM	6	1	K; M	0		
Bachelor-Thesis ^{D1}	vgl. BBPO	12	1	A	0		
Bioanalytik	keine	6	1	K	1	A+PT+AN	50%
Biochemie	keine	4	1	K	0		
Duales Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren ^{D2}	Con.-LM, Back- u. S.	6	1	A	0		
Duales Fallstudienprojekt Getränke ^{D2}	Getränke	6	1	A	0		
Duales Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel ^{D2}	Pfl. LM	6	1	A	0		
Duales Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel ^{D2}	Tier. LM	6	1	A	0		
Fach- und Wirtschaftsenglisch I	keine	6	1	K	1	R/P+AN	30%
Fach- und Wirtschaftsenglisch II ^{D3}	Fach- und Wi. engl. I	6	1	A	1	R/P+AN	30%
Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik	keine	6	1	K	0		
HACCP und Lebensmittelsicherheitsstandards	keine	6	1	K	0		
Instrumentelle Analytik	keine	6	1	K*	1	A+PT+AN*	50%
Kolloquium zur Bachelor-Thesis	vgl. BBPO	3	1	R/P+M	0		

STUDIENGANG Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)

Pflichtmodule	Voraussetzungen	ECTS Credits	Prüfungsleistung		Studienleistung		
			Anzahl	Art	Anzahl	Art	Anr.
Lebensmittelmikrobiologie	Allg. Mik. zur Leb.	6	1	K	1	A+PT+ AN	50%
Lebensmittelrecht	keine	6	1	K	0		
Mathematik	keine	6	1	K	1	A+R/P+ AN	ME
Organische Chemie	keine	6	1	K	1	A+PT+ AN*	50%
Pflanzliche Lebensmittel	Gr. LM-Verf.	6	1	K	1	AN	ME
Physikalische Grundlagen	keine	6	1	K	1	A+PT+ AN*	50%
Prozessorientiertes Qualitätsmanagement	keine	3	1	K	0		
Reinigung und Hygiene	keine	3	1	A+R/P	0		
Statistik und Biometrie	keine	6	1	K	0		
Tierische Lebensmittel	Gr. LM-Verf.	6	1	K	1	AN	ME
Tierische Schädlinge	keine	3	1	K	0		
Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikationen ^{D4}	keine	4	1	K*; M; A	2	A; PT; AN A; R/P; AN	ME ME

^{D1} Die Bachelor-Thesis muss von Studierenden von LSBSD im Ausbildungsbetrieb / Kooperationsbetrieb erfolgen. Die Inhalte werden nach Absprache mit dem Ausbildungsbetrieb / Kooperationsbetrieb festgelegt.

^{D2} Für Studierende von LSBSD sind zwei duale Fallstudienprojekte verpflichtend und somit Pflichtmodule. Die Auswahl der beiden Pflichtmodule wird zusammen mit dem Ausbildungsbetrieb / Kooperationsbetrieb getroffen und beide Module werden auch verpflichtend in dem Ausbildungsbetrieb / Kooperationsbetrieb durchgeführt. Maximal zwei weitere Fallstudienprojekte können Studierende von LSBSD als Wahlpflichtmodule innerhalb der 180 ECTS Credits anerkannt werden.

^{D3} Studierende von LSBSD halten verpflichtend ein Referat / eine Präsentation über erlernte Inhalte des zweiten Ausbildungsjahres im Modul „Fach- und Wirtschaftsenglisch II“.

^{D4} Studierende von LSBSD halten verpflichtend ein Referat / eine Präsentation über gewonnene Kompetenzen und erlernte Inhalte des ersten Ausbildungsjahres in der Lehrveranstaltung „Schlüsselqualifikationen“ im Modul „Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikationen“.

STUDIENGANG Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)

Wahlpflichtmodule	Voraussetzungen	ECTS Credits	Prüfungsleistung		Studienleistung		
			Anzahl	Art	Anzahl	Art	Anr.
Advanced Business English	Engl. CEFR Niveau B2	6	1	K	1	M	30%
Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren	Gr. LM-Verf.	6	1	R/P; M; K	0		
Digitalisierung in der Getränke- und Lebensmittelindustrie	keine	6	1	K*	1	A; PT+AN	ME
Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren	Con.-LM, Back- u. S.	6	1	A	0		
Fallstudienprojekt Getränke	Getränke	6	1	A	0		
Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel	Pfl. LM	6	1	A	0		
Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel	Tier. LM	6	1	A	0		
Getränke	Gr. LM-Verf.	6	1	K	0		
Nachhaltige Entwicklung in der Lebensmittelwirtschaft	keine	4	1	K	0		
Pflanzenschutzmaßnahmen	keine	3	1	K	1	A+R/P+ AN	30%
Physiologie	keine	4	1	K	0		
Projektmanagement	keine	2	1	K*	0		
Recht	keine	4	1	K	0		
Spezielle tierische Lebensmittel	keine	3	1	A+R/P	1	AN	ME
Unternehmensführung	keine	4	1	K	0		

STUDIENGANG Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)

Wahlmodule	Voraussetzungen	ECTS Credits	Prüfungsleistung		Studienleistung		
			Anzahl	Art	Anzahl	Art	Anr.
Arbeits- und Berufspädagogik	keine	3	1	K	0		
Economic, Agricultural and Consumer Politics	keine	4	1	K	0		
Kleine Exkursionen	keine	3	1	AN	0		
Von der Rohware zum zubereiteten Gericht	keine	3	1	AN	0		

Art der Prüfungsleistung / Studienleistung	
A	Ausarbeitung
AN	Anwesenheit (75%)
AN*	Anwesenheit (100%)
K	Klausur (120 min)
K*	Klausur (90 min)
M	Mündliche Prüfung
PT	Praktische Tätigkeit
R/P	Referat/Präsentation
;	Ein Semikolon zwischen Prüfungsleistungen bedeutet, dass die jeweiligen Dozierenden zu Beginn des Moduls aus den vorgegebenen Prüfungsleistungen die Prüfungsleistung bzw. den Studienleistungen die Studienleistung festlegen.

Anrechnung der Studienleistung	
ME	Mit Erfolg teilgenommen
30%	30% der Modulnote
33%	33% der Modulnote
50%	50% der Modulnote

Voraussetzungen	
Allg. Mik. zur Leb.	Allgemeine Mikrobiologie zur Lebensmittelsicherheit
Con.-LM, Back- u. S.	Convenience Lebensmittel, Back- und Süßwaren
Engl. CEFR Niveau B2	Englisch CEFR Niveau B2
Fach- und Wi. engl. I	Fach- und Wirtschaftsenglisch I
Getränke	Getränke
Gr. LM-Verf.	Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik
HACCP und Lebensm., Pro. QM	HACCP und Lebensmittelsicherheitsstandards, Prozessorientiertes Qualitätsmanagement
Pfl. LM	Pflanzliche Lebensmittel
Tier. LM	Tierische Lebensmittel

**ANLAGE 2: Bestimmungen zum Vorpraktikum des Bachelor-Studiengangs
Lebensmittelsicherheit****§ 1 Zielvorstellungen für das Vorpraktikum**

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 / der Praktikant soll unter Anleitung fachlicher Betreuer einen Überblick über das Berufsfeld des Studiengangs erhalten. Die Praktikantin / der Praktikant soll durch das Vorpraktikum ein eigenes Urteil über die Eignung für den angestrebten Beruf gewinnen.

§ 2 Ausbildungsdauer

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.

Bewerberinnen / Bewerber, die im gleichen Jahr der Erlangung der Hochschulzugangsberechtigung (z. B. Abitur) an der Hochschule Geisenheim University ihr Studium beginnen wollen, müssen zur Immatrikulation mindestens sechs Wochen Vorpraktikum nachweisen. Diese Regelung gilt auch für Bewerberinnen / Bewerber, die im selben Jahr, in dem das freiwillige Jahr (z. B. Freiwilliges Soziales Jahr, Freiwilliges Ökologisches Jahr) endet, ihr Studium beginnen. Die weiteren sechs Wochen können bis zur Einschreibungsfrist in das dritte Semester nachgewiesen werden. Die Ausbildungsdauer pro Betrieb muss mindestens vier Wochen betragen.

§ 3 Anerkennung von Berufsausbildung und Berufserfahrung

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

1. Handwerkliche Lebensmittelherstellung (z. B. Bäcker/in, Brauer/in, Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Fleischer/in, Köchin/Koch, Konditor/in, Metzger/in, Süßwarentechnologe/Süßwarentechnologin)
2. Laborant/in (z. B. Biologielaborant/in, Chemielaborant/in, Milchwirtschaftliche/r-Laborant/in)
3. in der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Teilweise ersetzt wird das Vorpraktikum bei Nachweis einer abgeschlossenen Ausbildung zum/zur:

1. Technische/n Assistenten/in (z. B. BTA, CTA, LTA, MTA, PTA, UTA)
2. Diätassistent/in
3. Medizinische Fachangestellte (z. B. Tiermedizinische Fachangestellte)

Der Nachweis ausreichender studienangabezogener 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) Lebensmittelherstellung
- (2) Lebensmittelanalytik
- (3) Amtliche Lebensmittelüberwachung
- (4) Groß- und Einzelhandel sowie verwandte Branchen
- (5) Bei Vorpraktika in nicht genannten Bereichen kann die Hochschule (Studierendenverwaltung bzw. Vorpraktikumsbeauftragte/r 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 der/dem Vorpraktikumsbeauftragte/n des Studiengangs.

§ 5 Inhalte des Vorpraktikums

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. Einblicke in soziale Beziehungen und Gruppenprozesse

§ 6 Nachweis des Vorpraktikums

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 / dem Praktikanten geleisteten Tätigkeiten und Präsenzzeiten klar ersichtlich sein.

§ 7 Ausnahmen

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 Praktikumstätigkeit unmöglich ist,
2. aufgrund bestehender gesetzlicher Beschäftigungsverbote entsprechend der Vorschriften des Mutterschutzgesetzes (MuSchG) oder des Bundeselterzeit- und Elternurlaubgesetzes (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 Praktikumstätigkeit unmöglich ist,
4. aufgrund eines Betreuungserfordernisses des in häuslicher Gemeinschaft lebenden Kindes die Aufnahme einer Praktikumstätigkeit 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.

ANLAGE 3: Diploma Supplement

Dieses von der Hochschule Geisenheim ausgestellte Diploma Supplement richtet sich nach einer Vorlage, die von der Europäischen Kommission, dem Europarat und UNESCO/CEPES entwickelt wurde. Das Diploma Supplement soll hinreichende Daten zur Verfügung stellen, die die internationale Transparenz und angemessene akademische und berufliche Anerkennung von Qualifikationen (Urkunden, Zeugnisse, Abschlüsse, Zertifikate, etc.) verbessern. Das Diploma Supplement beschreibt Eigenschaften, Stufe, Zusammenhang, Inhalte sowie Art des Abschlusses des Studiums, das von der in der Originalurkunde bezeichneten Person erfolgreich abgeschlossen wurde. Die Originalurkunde muss diesem Diploma Supplement beigelegt werden. Das Diploma Supplement sollte frei sein von jeglichen Werturteilen, Äquivalenzaussagen oder Empfehlungen zur Anerkennung. Es sollte Angaben in allen acht Abschnitten enthalten. Wenn keine Angaben gemacht werden, sollte dies durch eine Begründung erläutert werden.

This Diploma Supplement issued by Geisenheim University follows the model developed by the European Commission, Council of Europe and UNESCO/CEPES. The purpose of the supplement is to provide sufficient independent data to improve the international transparency and fair academic and professional recognition of qualifications (diplomas, degrees, certificates etc.). It is designed to provide a description of the nature, level, context, content and status of the studies that were pursued and successfully completed by the individual named on the original qualification to which this supplement is appended. It should be free from any value judgements, equivalence statements or suggestions about recognition. Information in all eight sections should be provided. Where information is not provided, an explanation should give the reason why.

1. ANGABEN ZUM INHABER/ZUR INHABERIN DER QUALIFIKATION / INFORMATION IDENTIFYING THE HOLDER OF THE QUALIFICATION

1.1 Familienname(n) / Family name(s) / 1.2 Vorname(n) / First name(s)

«Nachname» «Vorname»

1.3 Geburtsdatum (TT/MM/JJJJ) / Date of birth (dd/mm/yyyy)

«GebDatum»

1.4 Matrikelnummer oder Code zur Identifizierung des/der Studierenden (wenn vorhanden) / Student identification number or code (if applicable)

«Mtknr»

2. ANGABEN ZUR QUALIFIKATION / INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

2.1 Bezeichnung der Qualifikation und (wenn vorhanden) verliehener Grad (in der Originalsprache) / Name of qualification and (if applicable) title conferred (in original language)

Bachelor of Science / B.Sc.

2.2 Hauptstudienfach oder -fächer für die Qualifikation / Main field(s) of study for the qualification

Lebensmittelsicherheit / Food Safety

2.3 Name und Status (Typ/Trägerschaft) der Einrichtung, die die Qualifikation verliehen hat (in der Originalsprache) / Name and status of awarding institution (in original language)

Hochschule Geisenheim University
Von-Lade-Straße 1
D-65366 Geisenheim

2.4 Name und Status (Typ/Trägerschaft) der Einrichtung (falls nicht mit 2.3 identisch), die den Studiengang durchgeführt hat (in der Originalsprache) / Name and status of institution (if different from 2.3) administering studies (in original language)

Wie unter 2.3 / as in 2.3

2.5 Im Unterricht / in der Prüfung verwendete Sprache(n) / Language(s) of instruction / examination

Deutsch / German

3. ANGABEN ZU EBENE UND ZEITDAUER DER QUALIFIKATION / INFORMATION ON THE LEVEL DURATION OF THE QUALIFICATION

3.1 Ebene der Qualifikation / Level of the qualification

Akademischer Grad, erster berufsqualifizierender Abschluss: Bachelor of Science, drei Jahre Vollzeitstudium mit forschungsorientierter Abschlussarbeit / Graduate, first degree: Bachelor of Science, three years of full-time study with research-oriented Bachelor Thesis

3.2 Offizielle Dauer des Studiums (Regelstudienzeit) in Leistungspunkten und/oder Jahren / Official duration of programme in credits and/or years

3 Jahre / 3 years

3.3 Zugangsvoraussetzung(en) / Access requirement(s)

Hochschulzugangsberechtigung und 12 Wochen fachspezifisches Vorpraktikum / Higher education qualification and 12 weeks of practical training prior to studies

4. ANGABEN ZUM INHALT DES STUDIUMS UND ZU DEN ERZIELTEN ERGEBNISSEN / INFORMATION ON THE PROGRAMME COMPLETED AND THE RESULTS OBTAINED

4.1 Studienform / Mode of study

Vollzeit, 3 Jahre, 6 Semester / Full-time, 3 years, 6 semesters

4.2 Lernergebnisse des Studiengangs / Programme learning outcomes

Der Bachelor-Studiengang Lebensmittelsicherheit (B.Sc.) mit den Schwerpunkten Analytik, Technologie, Qualität und Recht ist ein erster berufsbefähigender Abschluss und vermittelt umfassend das notwendige Wissen, um in einem Lebensmittelunternehmen (Herstellungs-, Verarbeitungs- bzw. Handelsbetrieb) zu gewährleisten, dass ausschließlich sichere Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden. Präventivmaßnahmen und Prüfstrategien werden entwickelt, um unsichere Lebensmittel im Betrieb zu finden. Anhand chemischer, technischer und mikrobiologischer Kennzahlen werden im technischen Bereich Prozesse beurteilt. Die Absolvierenden sind in der Lage, technische Sachverhalte ebenso wie Analyseergebnisse im Kontext mit dem Lebensmittelrecht zu bewerten.

Die Studierenden besitzen nach Abschluss der ersten Semester fundierte Grundkenntnisse aus Naturwissenschaft, Ingenieurwissenschaft, Informationstechnologie und Recht, die für das folgende Fachstudium erforderlich sind. Die Absolvierenden kennen die Rechtsgrundlagen der Lebensmittelsicherheit im nationalen und internationalen Kontext und die Anwendungen von Lebensmittelsicherheitsstandards. Sie haben umfassende Kenntnisse in der Lebensmittelmikrobiologie, der instrumentellen Analytik und der Bioanalytik. Kenntnisse der Technologien zur Lebensmittelherstellung runden ihr Profil ab. Die Absolvierenden besitzen umfassende Kenntnisse zu den in der Lebensmittelsicherheit relevanten Produktgruppen (pflanzliche Lebensmittel, tierische Lebensmittel, Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren, Getränke) und sind aufgrund vertiefter Kenntnisse in Analytik, Technologie und Recht in der Lage, Lebensmittel hinsichtlich Qualität und Sicherheit zu bewerten. Sie können wissenschaftlich arbeiten und Arbeitsergebnisse präsentieren. Sie verfügen über Schlüsselqualifikationen wie Kenntnis von Fachfremdsprachen, Teamfähigkeit sowie Sozial-, Kommunikations- und Problemlösungskompetenz. Die Absolvierenden können sich in den Bereichen Arbeits- und Berufspädagogik, Bekämpfung tierischer Schädlinge, Qualitätsmanagement und für das Cambridge Zertifikat qualifizieren.

Die persönliche Qualifikation der Absolvierenden ergibt sich aus den erfolgreich abgeschlossenen Modulen sowie dem Thema und der Bewertung der Bachelor Thesis. Die entsprechenden Angaben sind im Bachelorzeugnis und dem Transcript of Records dokumentiert.

The degree program B.Sc. Food Safety focuses on the areas of Analysis, Technology, Quality and Law, providing graduates with the necessary knowledge to ensure the safety of food products offered for public consumption. Preventative and regulatory strategies to uncover unsafe products are developed, including chemical, technical and microbiological tests to safeguard technical processes, and graduates are fully qualified to evaluate test results from a legal regulatory point of view.

At the end of their first semesters, students will have a solid basic knowledge in those areas of science, engineering, IT and law, which are necessary for further study, and will build up a solid grasp of both national and international food safety regulations and standards as well as food safety microbiology, instrumental analytics and bio analytics. Knowledge of the technology involved in food production is also a part of the degree course. Graduates will also have gained a deep understanding of all product groups which are relevant to food safety: plant and animal-based food products, convenience foods, baked goods and confectionery, beverages; and are capable of evaluating the product groups regarding quality and safety. Scientific work and presentation skills, together with key skills such as foreign languages, teamwork and competency in social skills, communication and problem solving, will also form part of the final qualification. Students will have the possibility to gain further qualifications in work and career pedagogy, pest control, quality management and the Cambridge certificate.

The personal qualification of the graduate is determined by the courses successfully completed and the subject and assessment of the Bachelor Thesis. The relevant information is listed in the Diploma Certificate and the Transcript of Records.

**4.3 Einzelheiten zum Studiengang, individuell erworbene Leistungspunkte und erzielte Noten / Programme details,
individual credits gained and grades/marks obtained**

Module in Natur- und Ingenieurwissenschaften; Fach- und Wirtschaftsenglisch; Informations- und Kommunikationstechnik; Lebensmittelrecht. Spezialveranstaltungen zur Lebensmittelmikrobiologie, Instrumentellen Analytik und Bioanalytik, Hygiene, Bekämpfung tierischer Schädlinge, HACCP, Qualitätsmanagement, Auditieren; Herstellung und Beurteilung von pflanzlichen, tierischen und Convenience Lebensmitteln, Back- und Süßwaren sowie Getränken; Produktorientierte Projekte. Forschungsorientierte Abschlussarbeit (Bachelor Thesis). Notwendig sind 180 ECTS Credits.

The program includes courses in Natural Sciences and Engineering; English for Food Safety and Business English; Information and Communication Technology; Food Law. Special courses are offered in Food Microbiology, Instrumental Analytics and Bioanalytics, Hygiene, Pest Control, HACCP, Quality Management, Quality Audit; Production and Evaluation of Plant- and Animal-based Food, Convenience Food, Bakery Products and Confectionery, Beverages; Product-oriented Projects. Research-oriented Bachelor Thesis. 180 ECTS credit points are necessary.

4.4 Notensystem und, wenn vorhanden, Notenspiegel / Grading system and, if available, grade distribution table

Nationales Notensystem, Einzelheiten siehe Abschnitt 8.6 / National grading scheme, cf. Sec. 8.6
Allgemeines Notenschema (Abschnitt 8.6):

1,0 bis 1,5 = „sehr gut“
1,6 bis 2,5 = „gut“
2,6 bis 3,5 = „befriedigend“
3,6 bis 4,0 = „ausreichend“
schlechter als 4,0 = „nicht bestanden“

1,0 ist die beste Note. Zum Bestehen der Prüfung ist mindestens die Note 4,0 erforderlich.
Verteilung der Abschlussnoten der letzten 5 Jahre:

sehr gut	7,14%
gut	72,72%
befriedigend	12,98%
ausreichend	7,14%
nicht bestanden	0%

General Grading Scale (Section 8.6)

1.0 – 1.5 = “very good”
1.6 – 2.5 = “good”
2.6 – 3.5 = “satisfactory”
3.6 – 4.0 = “sufficient”
Below 4.0 = “failed”

1.0 is the top grade. The lowest passing grade is 4.0.
Distribution of final grades over the last five years:

very good	7.14%
goodt	72.72%
satisfactory	12.98%
sufficient	7.14%
failed	0%

4.5 Gesamtnote (in Originalsprache) / Overall classification of the qualification (in original language)

Gesamtnote

5. ANGABEN ZUR BERECHTIGUNG DER QUALIFIKATION / INFORMATION ON THE FUNCTION OF THE QUALIFICATION

5.1 Zugang zu weiterführenden Studien / Access to further study

Nationale und internationale Master-Studiengänge / National and International Master Programmes

5.2 Zugang zu reglementierten Berufen (sofern zutreffend) / Access to a regulated profession (if applicable)

./.

6. WEITERE ANGABEN / ADDITIONAL INFORMATION

6.1 Weitere Angaben / Additional information

Nationales Notensystem, Einzelheiten siehe Abschnitt 8.6 / National Gradient Scheme, cf. Sect. 8.6

6.2 Weitere Informationsquellen / Further information sources

Weitere Informationen zum Studienprogramm / Further information concerning the degree programme:
<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/>
For national information sources cf. Sect. 8.8

7. ZERTIFIZIERUNG DES DIPLOMA SUPPLEMENTS / CERTIFICATION

Dieses Diploma Supplement nimmt Bezug auf folgende Original-Dokumente:
This Diploma Supplement refers to the following original documents:

Urkunde über die Verleihung des Grades vom [Datum]
Document on the award of the academic degree

Prüfungszeugnis vom [Datum].
Certificate

Transkript vom [Datum].
Transcript of Records

Datum der Zertifizierung
Certification Date:

Vorsitzende/ Vorsitzender des Prüfungsausschusses /
Chairwoman/Chairman Examination Committee

Offizieller Stempel/Siegel
Official Stamp /Seal

8. ANGABEN ZUM NATIONALEN HOCHSCHULSYSTEM / NATIONAL HIGHER EDUCATION SYSTEM

Die Informationen über das nationale Hochschulsystem auf den folgenden Seiten geben Auskunft über die Qualifikation und den Status der Institution, die sie vergeben hat. / The information on the national higher education system on the following pages provides a context for the qualification and the type of higher education institution that awarded it.

Der Allgemeine Teil des Diploma Supplement (Abschnitt 8) kann auf der Homepage der Hochschule Geisenheim unter folgendem Link heruntergeladen werden: / Section 8 of the Diploma Supplement (general information about the German university system) can be downloaded from the Hochschule Geisenheim University website:

http://www.hs-geisenheim.de/diploma_supplement