

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 Rohwarenkunde, Sensorik und Marketing. Im weiteren Studienverlauf lernen sie den verfahrenstechnischen Umgang mit flüssigen Lebensmitteln.

Das theoretische Wissen setzen sie im Rahmen von Technikumspraktika in die Praxis um und stellen selbst verschiedene Getränke her: zum Beispiel Fruchtsäfte, Bier und Spirituosen. Praxisphasen in internationalen Unternehmen, Exkursionen und Lehrtätigkeiten von Referentinnen und Referenten aus der Industrie ermöglichen während des Studiums einen ständigen Austausch mit der Branche.

Neueste Erkenntnisse aus der Forschung zu ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffen und neuen Prozesstechniken ergänzen die Lehre und befähigen Geisenheimer Studierende, Getränke hochwertig, innovativ und nachhaltig zu produzieren.



VORPRAKTIKUM LIEFERT WICHTIGE ERSTE EINBLICKE
Als Studienvoraussetzung absolvieren Interessierte vor dem Studium ein 12-wöchiges Praktikum in einem einschlägigen Unternehmen der Getränkebranche. Das Praktikum kann beispielsweise in Weingütern, Fruchtsaftkellereien, in Brauereien oder Brennereien durchgeführt werden. Bei dem Unternehmen muss es sich um einen anerkannten Ausbildungsbetrieb handeln.



Durch das Praktikum erhalten Studieninteressierte einen wichtigen Einblick in Arbeits- und Produktionsabläufe in der Getränkebranche, sammeln erste Erfahrungen im späteren Berufsfeld und wissen genau, dass Getränketechnologie das Richtige für sie ist!

Eine einschlägige Ausbildung im Getränkebereich wird als Vorpraktikum anerkannt.

FAKTEN, FRISTEN UND VORAUSSETZUNGEN

Studiengang Getränketechnologie 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
Studieren ohne Abitur	Möglich mit mittlerem Schulabschluss + dreijähriger Berufsausbildung mit Mindestdurchschnittsnote 2,5
Praxisvoraussetzung Studium	12 Wochen Vorpraktikum
Praxisanteile Studium	Praxisprojekte, Berufspraktisches Studium
Duales Studium	möglich
Weiterführendes Studium	Getränketechnologie (M.Sc.), Lebensmittelsicherheit (M.Sc.), Önologie (M.Sc.), Weinwirtschaft (M.Sc.), Vinifera EuroMaster (M.Sc.)
Einschreibung	ab Mai bis Vorlesungsbeginn Wintersemester

KONTAKT

STUDIENFACHBERATUNG

Prof. Dr. Bianca May
Studiengangsleiterin
Tel. +49 6722 502 766
Bianca.May@hs-gm.de



BERATUNG VORPRAKTIKUM

Dr. Frauke Dormann
Tel. +49 6722 502 79042
Frauke.Dormann@hs-gm.de



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



Stand 01|2023

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, deren Inhaltsstoffe und die Technologie ihrer Herstellung interessieren.

- Das Produkt steht im Fokus: Studierende eignen sich fundiertes Wissen zur Herstellung von Frucht- und Gemüsesäften, Spirituosen, Wein, Sekt und Bier an und setzen ihr Wissen in einem modernen Technikum in die Praxis um.
- Sie betrachten alle Schritte der Wertschöpfungskette: von der Annahme und Verarbeitung der Rohware über die Prozesstechnik bis zur Analyse, Deklaration und Vermarktung der fertigen Getränke.
- Dank der Kombination aus fundierten natur- und ingenieurwissenschaftlichen, 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.

DER STUDIENVERLAUF IM ÜBERBLICK GETRÄNKETECHNOLOGIE (B. SC.)

1. SEMESTER	2. SEMESTER	3. SEMESTER	4. SEMESTER	BERUFSPRAKTISCHES STUDIUM (12 CP)	5. SEMESTER	6. SEMESTER
Rohwarekunde (6 CP)	Wasser (6 CP)	Brauerei (6 CP)			Seminar für Getränketechnologie (5 CP)	
Sensorik (3 CP)		Frucht- und Gemüsesäfte (6 CP)	Erfrischungsgetränke (6 CP)		Alkoholische Getränke (6 CP)	Kolloquium zur Bachelor-Thesis (3 CP)
Grundlagen Marketing (4 CP)	Lebensmittel- und Weinrecht (5 CP)	Projekt Fruchtsaft (3 CP)			Verfahrenstechnik (3 CP)	Bachelor-Thesis (12 CP)
Betriebswirtschaft (4 CP)		Apparate und Maschinen (6 CP)	WAHLPFLICHTMODULE DES 3. STUDIENJAHRES Projekt Spirituosen (3 CP), Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe (3 CP), Digitalisierung in der Getränke- und Lebensmittelindustrie (6 CP), Nachhaltigkeit im Wein- und Getränkesektor (3 CP), Betriebstechnik (6 CP), Ausgewählte Kapitel der Chemie (2 CP), Verfahrenstechnik Praktikum (3 CP), Biotechnologie (4 CP), Füll- und Verpackungstechnik (6 CP), Qualitätsmanagement (3 CP), Unternehmensplanspiel (6 CP)			
Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikationen (4 CP)	Physik und Elektrotechnik (6 CP)	Getränkechemie (6 CP)			WAHLMODULE DES 3. STUDIENJAHRES Business Plan (6 CP), Arbeits- und Berufspädagogik (3 CP), Grundlagen des Weintourismus (6 CP), Projekt Strategische Planung (6 CP), Beratung und Kommunikation (6 CP), Entrepreneurship (2 CP)	
Chemie I (6 CP)	Chemie II (6 CP)	Oenologie (6 CP)				
Mathematik und Statistik (6 CP)		Mikrobiologie (6 CP)				
		Fachfremdsprache Englisch, Französisch, Italienisch oder Spanisch (6 CP)				
WAHLPFLICHTMODULE DES 1. STUDIENJAHRES Suchtprävention (2 CP), Recht (6 CP), Volkswirtschaftslehre (4 CP)		WAHLPFLICHTMODULE DES 2. STUDIENJAHRES Projekt Bier (3 CP), Projekt Sektherstellung (3 CP), Weinchemie (6 CP), Weinbeurteilung (4 CP), Wein- und Getränkemarketing (4 CP), Investition, Finanzierung, Steuerlehre (4 CP), Allgemeine und Spezielle Kostenrechnung (4 CP), Unternehmensführung (4 CP), Berufspraktisches Studium Ausland (6 CP)				
WAHLMODULE DES 1. STUDIENJAHRES Economic, Agricultural and Consumer Politics (4 CP), Projekt Neue Medien (3 CP)		WAHLMODULE DES 2. STUDIENJAHRES Konsumenten- und Marktforschung (6 CP), Electronic Commerce (2 CP), Große Exkursion (2 CP)				

■ Pflichtmodule Getränke

■ Pflichtmodule Naturwissenschaften

■ Pflichtmodule Betriebswirtschaft und Grundlagen

■ Wahlpflichtmodule

CP: Credits Points

■ Wahlmodule (werden nicht immer angeboten)

UND NACH DEM STUDIUM?

Beste Berufsaussichten in einer spannenden Branche

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 Getränkeindustrie.

Sie übernehmen leitende Funktionen in der Getränkebranche und sind in Bereichen der Getränkeentwicklung, Prozesssteuerung, der Qualitätssicherung, dem Qualitätsmanagement oder dem Marketing tätig.

In verschiedenen Bereichen der Zulieferindustrie verantworten sie die Entwicklung, Erzeugung, Qualitätskontrolle und Vermarktung von verschiedensten Produkten im Rahmen der Getränkeproduktion – von Rohwaren und Rohstoffen, über Behandlungsmittel und Verpackungsmaterialien bis hin zu Prozessanlagen.

