

Lebensmittelsicherheit (dual)

Hochschule Geisenheim University
Bachelor of Science



Allgemein

Mach' Lebensmittel sicher!

Im **naturwissenschaftlich geprägten** dualen Studium der Lebensmittelsicherheit lernst Du dank **intensivem Praxis- und Produktbezug** alles, um Lebensmittel sicher und verkehrsfähig zu machen.

In vielfältigen Laborpraktika an der Hochschule führst du Analysen durch und wertest sie aus. Du stellst selbst Lebensmittel her und verarbeitest sie – z. B. Milchprodukte, pflanzliche Öle, Backwaren, Bier und Kaffee – und entwickelst dabei ein umfassendes Verständnis für **Herstellungsverfahren**. Ergänzt wird dies mit Lehrveranstaltungen zum **Qualitätsmanagement** und **Lebensmittelrecht**.

Den akademischen Teil des dualen Studiums absolvierst Du nicht nur an der Hochschule Geisenheim, sondern auch an der privaten Hochschule Fresenius, Idstein. An beiden Standorten stehen Dir modernste Hörsäle und Labore zur Verfügung. Es fallen **keine Studiengebühren** an.

Das duale Studium ermöglicht es Dir, die wissenschaftlichen Inhalte des Studiums intensiv mit der **beruflichen Praxis** zu verbinden. Bereits vom ersten Semester an lernst Du abwechselnd im Hörsaal und im Betrieb und vertieft damit ganz praktisch Dein Wissen. Durch die Vergütung in den Praxisphasen gewinnst Du **finanzielle Sicherheit** und baust Dir gleichzeitig ein berufliches Netzwerk auf. Das erhöht deine **Karrierechancen** im Kooperationsunternehmen und in der gesamten Branche.

Daten zum Studiengang

- **Abschluss:** Bachelor of Science (B. Sc.)
- **Regelstudienzeit:** 6 Semester
- **Studienbeginn:** Wintersemester
- **Unterrichtssprache:** Deutsch
- **Studienort:** Geisenheim
- **Zulassungsfrei:** ja
- **Zulassungsvoraussetzung:** Hochschulzugangsberechtigung und Ausbildungsvertrag/Praxisvertrag

Perspektiven

Mit Sicherheit Erfolg – Deine Karrierechancen

Qualität und Sicherheit spielen in der Lebensmittelbranche die entscheidende Rolle. Mit einem Abschluss in Lebensmittelsicherheit bist Du deshalb gefragt – nicht nur in der **Analytik** und der **Produktion**, sondern auch im **Handel**.

Mit Deinem Wissen und Deinen Fähigkeiten hast Du auch beste Chancen, Dich **selbstständig** zu machen oder in einem innovativen **Start-up** anzuheuern. Im Studiengang Lebensmittelsicherheit lernst Du natürlich auch, Produktionsprozesse zu bewerten, Präventivmaßnahmen und Prüfstrategien für Lebensmittel zu gestalten. Du garantierst mit dieser Expertise nicht nur, dass bei uns sichere Lebensmittel auf den Tisch kommen, sondern kannst auch maßgeblich an **Produktentwicklungen** mitwirken.



Kontakt

Studienberatung

Lena Bremer-Palomba
Tel.: +49 6126 9352 978
E-Mail: lena.bremer-palomba@hs-fresenius.de

Fragen zum Dualen Studium

Dr.-Ing. Teresa-Maria Schinabeck
Tel.: +49 6722 502 403
E-Mail: TeresaMaria.Schinabeck@hs-gm.de

Das Studium eröffnet Dir zudem die Möglichkeit, verschiedene **berufsrelevante Zertifikate** zu erwerben (bspw. „Qualitätsbeauftragte:r DGQ“ oder „Ausbilderbefähigung IHK“). Deine Karriereperspektiven sind auf jeden Fall eins: sicher!

Mögliche Berufe:

- Qualitätsmanager:in
- Berater:in Food Safety
- Produktentwickler:in

Duale Varianten

Die Hochschule Geisenheim bietet das duale Studium der Lebensmittelsicherheit in **zwei Varianten** an.

Ausbildungsintegriert

In der **ausbildungsintegrierten** Variante werden Berufsausbildung und Studium kombiniert. Nach einer ersten Ausbildungsphase wechseln sich Studium und Phasen der Ausbildung im Unternehmen ab. In diesem Modell erwerben Studierende **zwei Abschlüsse in vier Jahren**.

Bewerbung:

Du suchst ein Unternehmen, das Dir eine Berufsausbildung im Rahmen des dualen Studiums ermöglicht. Gerne helfen wir Dir dabei, schreibe uns einfach an. Im Jahr vor Studienbeginn startest du dann mit Deiner Berufsausbildung. Sobald Du Deinen Ausbildungsvertrag unterzeichnet hast, melde Dich bei uns, wir merken Dich für einen Studienplatz für das Wintersemester im Folgejahr vor (Voranmeldung). Du beginnst Deine Berufsausbildung und besuchst die jeweils zuständige Berufsschule. Ab Mitte Juni des Folgejahres bewirbst Du Dich im Bewerbungsportal für einen Studienplatz und sendest die Bewerbungsunterlagen postalisch an das Studierendenbüro.

Praxisintegriert

Bei der **praxisintegrierten** Variante werden Praxisphasen von Anfang an in das Studium integriert. Das praxisintegrierte Studium kann nach drei Jahren abgeschlossen werden. Die Bewerbung erfolgt wie für ein reguläres Bachelorstudium. Mit Deiner Berufspraxis startest du mindestens 8 Wochen vor Studienbeginn.

[> Mehr zum Thema „Dual studieren“ an der Hochschule Geisenheim](#)

[> IHK-Lehrstellenbörse für die Suche nach einem Ausbildungsplatz](#)

Ablauf

Studienverlauf

Im **1. Studienjahr** eignest Du Dir die naturwissenschaftlichen Grundlagen an. Dazu zählen Mathematik, Physik, Chemie, Mikrobiologie und Verfahrenstechnik. Das Wissen wird dabei nicht nur in Vorlesungen und Seminaren gelehrt, sondern auch praktisch angewendet. In Laborpraktika wirst Du beispielsweise Mikroorganismen kultivieren, Sterilisationsversuche durchführen und Bestandteile von Lebensmitteln extrahieren und analysieren.

Im **2. Studienjahr** stehen verschiedene Analyse- und Verfahrenstechniken für die Herstellung, Verarbeitung und Haltbarmachung von tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln, Convenience-Lebensmitteln, Back und Süßwaren wie auch von Getränken im Vordergrund. In verschiedenen Lehrprojekten kannst Du eigenständig Lebensmittel wie Kaffee, Bier, Würstchen oder Brötchen produzieren, um das Gelernte direkt praktisch umzusetzen.

Das **3. Studienjahr** bietet Dir Gestaltungsfreiheit: Wir unterstützen Dich beispielsweise bei der Planung und Umsetzung von einem Semester an einer ausländischen Partnerhochschule oder einem Praktikum im Ausland. Außerdem bearbeitest Du in Kooperation mit einem Lebensmittelunternehmen aktuelle Fragestellungen aus der beruflichen Praxis, was Dir die Möglichkeit bietet, individuelle Themenschwerpunkte zu setzen. Dein Studium schließt nach 6 Semestern mit der Bachelor-Thesis ab.

Module

Studieninhalt

1. Studienjahr:

- Allgemeine und anorganische Chemie
- Allgemeine Mikrobiologie zur Lebensmittelsicherheit
- Biochemie
- Fach- und Wirtschaftsenglisch I
- Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik
- Lebensmittelrecht
- Mathematik
- Organische Chemie
- Physikalische Grundlagen
- Statistik und Biometrie I
- Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikationen

2. Studienjahr:

- Auditieren
- Bioanalytik
- Fach- und Wirtschaftsenglisch II
- HACCP und Lebensmittelsicherheitsstandards
- Instrumentelle Analytik
- Lebensmittelmikrobiologie
- Pflanzliche Lebensmittel
- Prozessorientiertes Qualitätsmanagement
- Reinigung und Hygiene
- Tierische Lebensmittel
- Tierische Schädlinge
- Wahlpflichtmodule (Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren; Getränke)

3. Studienjahr:

- Bachelor-Arbeit
- Kolloquium zur Bachelor-Arbeit
- Duales Fallstudienprojekt
- Wahlpflichtmodule (u.a. Digitalisierung in der Getränke- und Lebensmittelindustrie; Physiologie; Projektmanagement; Unternehmensführung)
- Wahlmodule (u.a. Arbeits- und Berufspädagogik; Economic, Agricultural and Consumer Politics)