

# Lebensmittelsicherheit

Hochschule Geisenheim University  
Bachelor of Science



Allgemein

## Naturwissenschaftlich fundiert und produktorientiert: Du sorgst für die Sicherheit unserer Lebensmittel

Möchtest Du mithelfen, dass Menschen sich auch zukünftig sicher ernähren können? Dass weniger Lebensmittel verderben und ihre Produktion nachhaltiger wird? Dann hol' Dir mit einem Bachelor in Lebensmittelsicherheit an der Hochschule Geisenheim die natur- und lebensmittelwissenschaftlichen Grundlagen dafür.

Der Studiengang wird **in Kooperation mit der privaten Hochschule Fresenius, Idstein**, angeboten. Den Studierenden stehen modernste Hörsäle und Labore an beiden Standorten zur Verfügung. Es fallen **keine Studiengebühren** an.

Die vier Säulen des Studiengangs sind **Analytik, Technologie** – also die Herstellung von Lebensmitteln sowie die passenden Verfahren –, **Qualitätsmanagement** und **Lebensmittelrecht**.

Studierende beschäftigen sich unter anderem mit den Inhaltsstoffen von Rohwaren, der Beurteilung von Qualitätsmerkmalen von Lebensmitteln, mit Lagerung und Transport, den Anforderungen an die Produzenten sowie mit gesetzlichen Rahmenbedingungen.

### Wodurch zeichnet sich das Studium in Geisenheim aus?

- Hoher Praxisbezug durch Exkursionen, Praktika & renommierte Referenten
- Eine sehr gute Betreuungsrelation und kleine Gruppen
- Moderne Labore und eine sehr gute technische Ausstattung
- Campus in bester Lage zwischen Rhein und Weinbergen
- Beste Berufsaussichten nach dem Abschluss

### Duale Varianten

Die Hochschule Geisenheim bietet den Bachelor Lebensmittelsicherheit auch als dualen Studiengang in zwei Varianten 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 Betrieb und im Hörsaal und vertiefst damit ganz praktisch Dein Wissen.

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

### Auf einen Blick

- **Regelstudienzeit:** 6 Semester
- **Abschluss:** Bachelor of Science
- **Studienbeginn:** Wintersemester
- **Unterrichtssprache:** Deutsch
- **Zulassungsbeschränkungen:** keine
- **Zulassungsvoraussetzung:** Hochschulzugangsberechtigung und Fachhochschulreife, fachgebundene Hochschulreife oder gleichwertige anerkannte berufliche Qualifikation; „Studieren ohne Abitur“ möglich
- **Studienort:** Geisenheim



### Studienprofil Infos

> [Infoveranstaltungen](#)

> [Persönliche Beratung](#)

> [Studienangebot der Hochschule Geisenheim](#)

### Kontakt

#### Studienberatung

Daniela Archontas-Fadl  
Tel.: +49 6722 502 7047  
E-Mail: [Daniela.ArchontasFadl@hs-gm.de](mailto:Daniela.ArchontasFadl@hs-gm.de)

#### Studienfachberatung

Prof. Dr. Simone Loos-Theisen  
Tel.: +49 6722 502 789  
E-Mail: [Simone.LoosTheisen@hs-gm.de](mailto:Simone.LoosTheisen@hs-gm.de)

Christian Altenkirch, B.Sc.  
Tel.: +49 6722 502 403  
E-Mail: [Christian.Altenkirch@hs-gm.de](mailto:Christian.Altenkirch@hs-gm.de)

## Ablauf

### Ablauf

Im Studium der Lebensmittelsicherheit erwirbst Du vielfältige Fähigkeiten und Kenntnisse, die Dir im Verlauf Deiner Karriere weiterhelfen. Durch den starken Praxisbezug eignest Du Dir umfassendes Fachwissen rund um die Herstellung von Lebensmitteln, deren Analytik, Qualitätsparameter und rechtliche Rahmenbedingungen an. Ebenso wichtig für Deine professionelle Entwicklung sind Soft Skills wie Fremdsprachenkompetenz, Teamfähigkeit und wissenschaftliches Arbeiten.

Im ersten 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.

Ab dem zweiten Studienjahr **produzierst Du eigenständig viele Lebensmittel**: Du stellst vegane Ersatzprodukte, pflanzliche Öle und Brötchen her, röstest Kaffee oder braust Bier. Du beschäftigst Dich mit den Inhaltsstoffen von Rohwaren, der Beurteilung von Qualitätsmerkmalen von Lebensmitteln, mit Lagerung und Transport, den Anforderungen an die Produzenten sowie mit gesetzlichen Rahmenbedingungen. Deinem gewünschten Karriereweg entsprechend, kannst Du Dich im Bereich tierische und pflanzliche Lebensmittel, Fertigprodukte, Back- und Süßwaren oder Getränke vertiefen.

Im dritten Studienjahr schärfst Du **Dein individuelles Profil**. In einem Fallstudienprojekt bearbeitest Du eine aktuelle Case-Study eines Lebensmittelunternehmens. Dabei knüpfst Du auch wichtige Kontakte in die Berufspraxis. Wir unterstützen Dich beispielsweise auch bei der Planung und Umsetzung von einem Semester an einer ausländischen Partnerhochschule oder einem Praktikum im Ausland. Mit der Bachelor-Thesis schließt Du Dein Studium der „Lebensmittelsicherheit“ nach 6 Semestern ab.

## Perspektiven

### Perspektiven

Die Nachfrage nach Fachkräften ist in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie konstant hoch. Absolventinnen und Absolventen des Studiengangs Lebensmittelsicherheit an der Hochschule haben wegen ihrer fundierten und umfassenden Ausbildung **beste Einstiegsmöglichkeiten** und finden in der Regel unmittelbar nach dem Abschluss einen Job – zum Beispiel:

- in der Qualitätssicherung und dem Qualitätsmanagement produzierender Unternehmen, von vor- und nachgelagerten Branchen und dem Handel
- in der Produktentwicklung
- in der Lebensmittelüberwachung
- in Laboren und Forschungseinrichtungen

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

Auch eine Vertiefung in einem **Masterstudium** ist möglich. Der Masterstudiengang Lebensmittelsicherheit an der Hochschule Geisenheim vermittelt neben vertieftem, anwendungsrelevantem auch wissenschaftliche Methodenkompetenz. Zudem sind Persönlichkeitsentwicklung und Führungskompetenzen Bestandteile des Studiengangs.

## Bewerbung

### Bewerbung

#### Anerkannte Hochschulzugangsberechtigungen (HZB)

- Abitur
- Fachabitur
- fachgebundene Hochschulreife oder gleichwertige anerkannte berufliche Qualifikation
- mittlere Reife + abgeschlossene 3-jährige anerkannte Berufsausbildung (Abschlussnote jeweils 2,5 oder besser)

> [Weitere Informationen zum Thema „Studieren ohne Abitur“](#)

### Bewerbungsfristen

- Wintersemester: Juni bis 1. September (die Frist kann unter Umständen verlängert werden; bitte informieren Sie sich unter > [Termine und Fristen](#))
- Sommersemester (nur höhere Fachsemester): Januar bis Vorlesungsbeginn Sommersemester (bitte informieren Sie sich unter > [Termine und Fristen](#))

> [Jetzt einschreiben!](#)

## Studienmodule

### Studienmodule

#### 1. Studienjahr:

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

#### 2. Studienjahr:

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

#### 3. Studienjahr:

- Fallstudienprojekte mit der Lebensmittelindustrie (national und international)
- Bachelor-Thesis
- Wahlpflichtmodule (u.a. Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren; Getränke; Physiologie; Projektmanagement; Unternehmensführung)
- Wahlmodule (Arbeits- und Berufspädagogik; Kleine Exkursionen)

## Lebensmitteltechnologie