

Lebensmittelsicherheit

Hochschule Geisenheim University
Master of Science



Kurzprofil

Mach' Lebensmittel! Sicher!

Der Master-Studiengang Lebensmittelsicherheit, den die Hochschule Geisenheim in Kooperation mit der renommierten privaten Hochschule Fresenius (Idstein) anbietet, bereitet Studierende auf Führungspositionen in der Lebensmittelwirtschaft vor.

Absolventinnen und Absolventen des Studiengangs profitieren von der Expertise und modernster (labor)technischer Ausstattung an den beiden Standorten und sind dank ihrer interdisziplinären Ausbildung in der Lage

- Qualitätssicherung und -management in Lebensmittelunternehmen zu organisieren und zu lenken,
- wissenschaftliche Projekte zu bearbeiten,
- Prozesse anhand chemischer, technischer und mikrobiologischer Analyseergebnisse und Kennzahlen zu beurteilen und in Bezug auf das Lebensmittelrecht zu bewerten,
- zu gewährleisten, dass ausschließlich sichere Produkte in Verkehr gebracht werden,
- Präventivmaßnahmen und Prüfstrategien zu entwickeln, um unsichere Lebensmittel im Betrieb zu finden.

Daten zum Studiengang

- **Abschluss:** Master of Science
- **Regelstudienzeit:** 4 Semester
- **Studienbeginn:** Sommer- und Wintersemester
- **Unterrichtssprache:** Deutsch
- **Studienort:** Geisenheim, Idstein
- **Zulassungsvoraussetzung:** B.Sc. Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie oder fachlich vergleichbar (z.B. Lebensmittellogistik und -management, Lebensmittelwirtschaft, Getränketechnologie, Ökotrophologie, Veterinärmedizin).
- **Zulassungsbeschränkung:** Bei einer hohen Anzahl von Bewerberinnen und Bewerbern kann zusätzlich ein Auswahlverfahren eingeleitet werden.

Studieninhalte

Interdisziplinäre Ausbildung mit vielfältigen Profilierungsmöglichkeiten

Der Master-Studiengang Lebensmittelsicherheit verbindet interdisziplinär die Bereiche Analytik, Technologie, Qualität und Recht. Studierende lernen so, Fragestellungen ganzheitlich zu betrachten und können entsprechend die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit gewährleisten.

Zu den **Pflichtmodulen** zählen unter anderem

- „Angewandte Bioanalytik“,
- „Sensorische Analyse“,
- „Lebensmitteltoxikologie“ und
- „Angewandtes Qualitätsmanagement“



Kontakt

Studienberatung

Daniela Archontas-Fadl
Tel.: +49 6722 502 7047
E-Mail: Daniela.ArchontasFadl@hs-gm.de

Studienfachberatung

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

sowie Inhalte aus den Bereichen **Lebensmittel- und Produkthaftungsrecht** und der **Technologie neuartiger Lebensmittel**. Die Master-Thesis im 4. Semester können Studierende flexibel in Unternehmen, Forschungseinrichtungen und anderen Hochschulen im In- und Ausland durchführen.

Ergänzend zu den neun Pflichtmodulen und der Master-Thesis können Studierende sich dank des breiten Spektrums von Wahlpflicht- und Wahlmodulen individuell profilieren. Schwerpunkte sind Module aus dem Bereich der Persönlichkeitsentwicklung und Führungskompetenzen, Prozesstechnik und -optimierung sowie der Lebensmittel- und Getränketechnologie. In der deutschen Hochschulwelt einmalig ist an der Hochschule Geisenheim die vertiefte Beschäftigung mit der Technologie alkaloidhaltiger Getränke.

Studium an zwei Standorten

Der Stundenplan ist auf das Studium an zwei Hochschulen angepasst. Die nötige Fahrzeit wird auf ein Minimum reduziert. Mit dem Semesterticket, dessen Kosten mit dem Semesterbeitrag abgegolten sind, können Studierende beide Orte mit öffentlichen Verkehrsmitteln aus dem Rhein-Main-Gebiet flexibel erreichen.

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

Berufsperspektiven

Die Lebensmittelwirtschaft ist einer der größten Arbeitgeber in Deutschland. Mit Abschluss des Master-Studiengangs Lebensmittelsicherheit haben die Studierenden alle nötigen Fähigkeiten erworben, um Führungs- und Leitungsaufgaben oder auch Forschungsaufgaben in dieser wichtigen Branche, der Industrie oder Behörden zu übernehmen. Berufliche Tätigkeiten umfassen später zum Beispiel:

- Qualitätssicherung und -management in der Produktion
- Überwachung, Management und Optimierung von Produktionsprozessen
- Entwicklung von Produkten und von neuen Herstellungsverfahren
- Einkauf und Beurteilung von Rohstoffen
- Betriebskontrolle, Produktionsleitung oder technische Direktion in Betrieben der Lebensmittelindustrie
- Forschung und Entwicklung in Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft
- Auditieren von Lebensmittelbetrieben und deren Zulieferanten

Ebenso haben Absolventinnen und Absolventen die Möglichkeit, nach dem Masterabschluss wissenschaftlich zu arbeiten und im analytischen und verfahrenstechnischen Bereich zu promovieren.

Lebensmitteltechnologie