## Lebensmittelsicherheit

Hochschule Fresenius, Campus Idstein Bachelor of Science



#### Profil

# Lebensmittel sicher und verkehrsfähig machen

Seit dem Wintersemester 2015/2016 bietet die Hochschule Geisenheim University in Kooperation mit der Hochschule Fresenius in Idstein den Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit (B.Sc.) an. Beide Institutionen bündeln hier ihre Kompetenzen hinsichtlich Bildung, Forschung und Praxis. Studiert wird an beiden Orten – Geisenheim und Idstein. Ermöglicht wird dies durch einen perfekt aufeinander abgestimmten Stundenplan.

Nach Abschluss des Bachelorstudiums sorgen Sie dafür, dass ausschließlich sichere Produkte in den Verkehr kommen. Damit leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Gesundheit der Verbraucher. Der Bedarf an Experten mit wissenschaftlich fundierter Ausbildung ist in diesem Bereich sehr hoch und die Erwartungen potenzieller Arbeitgeber gehen über das hinaus, was klassische Ausbildungen aus diesem Segment leisten können. Während Ihres Studiums bereiten wir Sie optimal auf diese Erwartungen vor!



Semester 6
ECTS-Punkte 180 CP
Studienbeginn Wintersemester
Sprache Deutsch
Studiengangsform Vollzeit oder <u>Dual</u>
Bewerbungsfrist Ab Mai bis 1. September (bis 02. Oktober bei der dualen Variante)
Akkreditierung Staatlich anerkannt und akkreditiert



#### Kontakt

Studienberatung
Tel.: 0800 3400 400
E-Mail: beratung@hs-fresenius.

Jetzt Infomaterial anfordern!

#### Inhalte

#### Aufbau und Inhalte

Der <u>Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit</u> (B.Sc.) ist ein Studiengang der Hochschule Geisenheim University in Kooperation mit der Hochschule Fresenius in Idstein. Gemeinsam vermitteln wir Ihnen die Kenntnisse und Fähigkeiten, die Sie brauchen, um eine Position mit hoher Verantwortung in der Lebensmittelbranche wahrnehmen zu können.

In unserem Kooperationsstudiengang lernen Sie alles, um Lebensmittel sicher und verkehrsfähig zu machen. Wir bieten Ihnen produktorientierte Praxis-Schwerpunkte, in denen Sie Lebensmittel wie Wurst oder Brot selbst herstellen oder sogar Ihr eigenes Bier brauen. Außerdem analysieren Sie Lebensmittel und beurteilen deren Qualität. Mehr Praxis geht nicht!

Im zweiten Studienjahr stehen produktorientierte Schwerpunkte auf dem Stundenplan. Sie vertiefen Ihre Kenntnisse in den Bereichen:

- Tierische und pflanzliche Lebensmittel
- Convenience-Lebensmittel (Fertigprodukte)
- Back-, Süßwaren
- Getränke

Im dritten Studienjahr bearbeiten Sie selbstständig einzelne Fragestellungen aus der Lebensmittelwirtschaft und festigen Ihr individuelles Fachprofil.

#### Karriere

### Berufsperspektiven

Als Absolvent des Studiengangs Lebensmittelsicherheit (B.Sc.) haben Sie auch langfristig sehr gute Berufsaussichten. Ihre Einsatzbereiche liegen typischerweise:

- Im Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung von Unternehmen der Lebensmittelbranche
  - Herstellung
  - Verarbeitung
  - Handel
- Im Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung von Behörden

### Bewerbung

## Voraussetzungen und Bewerbung

Um den Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit (B.Sc.) an der Hochschule Fresenius in Vollzeit studieren zu können, benötigen Sie eine Hochschulzugangsberechtigung wie beispielsweise die allgemeine Hochschulreife. Weitere Möglichkeiten, zum Studium zugelassen zu werden, finden Sie auf unserer <u>Informationsseite zu den Zulassungsvoraussetzungen</u>. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Sie das Studium der digitalen Forensik aufnehmen können, vereinbaren Sie gerne einen Termin für Ihre individuelle Studienberatung.

Bewerben Sie sich für den Studiengang Lebensmittelsicherheit (B.Sc.) ganz einfach online. Nach der individuellen Prüfung Ihrer eingereichten Unterlagen, laden wir Sie herzlich zu einem persönlichen Gespräch mit dem Studiendekan an der Hochschule Fresenius ein. Sie möchten mehr über die Bewerbung erfahren? Weitere Informationen bieten wir Ihnen auf unserer Seite zum Bewerbungsverfahren.

Jetzt bewerben >

## Lebens mittel technologie

Studienprofil-70-40801-274926 Stand: 07/2025 © xStudy SE 1997 - 2025