

EIN STUDIENGANG, ZWEI STARKE PARTNER

So profitieren Sie von der Kooperation



© Hochschule Fresenius, Idstein

Im Studiengang Lebensmittelsicherheit bündeln die staatliche Hochschule Geisenheim und die private Hochschule Fresenius (Idstein) ihre Kompetenzen, um Studierenden die bestmögliche Ausbildung zu bieten.

- An der Hochschule Fresenius erhalten Studierende eine hervorragende Ausbildung, insbesondere in der Chemie und der instrumentellen Analytik.
- Die Hochschule Geisenheim verfügt über modernste Labore für Mikrobiologie und Biotechnologie sowie ein hochschuleigenes Technikum, in dem Studierende selbst Lebensmittel und Getränke entwickeln und herstellen können. Die Hochschule ist in der (inter-)nationalen Lebensmittelindustrie gut vernetzt.

Auch die Rahmenbedingungen an beiden Studienstandorten begünstigen einen erfolgreichen Studienverlauf:

- Studierende profitieren von kleinen Lerngruppen und der individuellen Betreuung durch Dozierende.
- Sie lernen tageweise entweder in Geisenheim oder in Idstein; die nötige Fahrzeit wird auf ein Minimum reduziert.
- Beide Studienorte sind über den Rhein-Main-Verkehrsverbund vernetzt. Das Ticket für den ÖPNV ist im Semesterbeitrag inklusive.
- Apropos Kosten: Da Geisenheim die einschreibende Hochschule ist, fallen keine Studiengebühren an.
- Mit ihrem grünen Campus in einmaliger Lage zwischen Weinbergen und Rhein bietet die Hochschule Geisenheim ein hohes Maß an Lebensqualität und eine direkte Anbindung an das Rhein-Main-Gebiet.



FAKTEN, FRISTEN UND VORAUSSETZUNGEN

Master-Studiengang
Lebensmittelsicherheit im Überblick

Studienabschluss	Master of Science (M.Sc.)
Regelstudienzeit	4 Semester
Studienbeginn	Winter- und Sommersemester
Zulassungsvoraussetzung	B.Sc. Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie oder fachlich vergleichbar (z.B. Ökotrophologie) mit mind. 180 CP. Abhängig vom Bachelorabschluss erfolgt eine Einzelfallentscheidung über eine Aufnahmeprüfung mit individuell zu prüfenden Fächern.
Praxisanteile Studium	Laborpraktika, Projekte
Studienorte	Hochschule Geisenheim Hochschule Fresenius, Idstein
Weiterführendes Studium	Promotion
Einschreibung bis zu den Bewerbungsfristen	Ab Mai bis 01. August (ggf. länger) bzw. ab Dezember bis 15. Februar (ggf. länger)



KONTAKT

STUDIENFACHBERATUNG

Prof. Dr. Simone Loos-Theisen

Studiengangsleiterin

Tel. +49 6722 502 789

Simone.LoosTheisen@hs-gm.de



Prof. Dr. Bernd Lindemann

Institutsleitung

Tel. +49 6722 502 723

Bernd.Lindemann@hs-gm.de



Hochschule **GEISENHEIM** University

Von-Lade-Str. 1

D-65366 Geisenheim

Tel. +49 6722 502 0

www.hs-geisenheim.de

@hsgeisenheim



Stand 12|2023

LEBENSMITTEL-SICHERHEIT (M.SC.)

Widmen Sie Ihre Zukunft der Sicherstellung einer hohen Lebensmittelqualität!



Studienangebot der Hochschule Geisenheim in Kooperation mit der privaten Hochschule Fresenius (Idstein)

ANALYTIK, TECHNOLOGIE, QUALITÄT UND RECHT FÜR ANGEHENDE FÜHRUNGSKRÄFTE IN DER LEBENSMITTELWIRTSCHAFT

Das Master-Studium Lebensmittelsicherheit

Der viersemestrige, forschungsorientierte Master-Studiengang vermittelt anwendungsrelevantes Wissen und Fertigkeiten in den vier Schwerpunkten Analytik, Technologie, Qualität und Recht. Studierende lernen, die Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten und damit einen Beitrag zur öffentlichen Gesundheit zu leisten.



© Hessen schafft Wissen / Steffen Böttcher

Absolvent:innen verfügen über die Fähigkeit, komplexe, fachspezifische Fragestellungen auf Grundlage berufs- und forschungsorientierter Fach- und wissenschaftlicher Methodenkompetenz zu lösen. Sie sind in der Lage, die Aspekte der Lebensmittelsicherheit und die zugehörige Analytik in Zusammenhang mit den Herstellprozessen umfassend zu betrachten. Sie sind qualifiziert, Führungs- und Leitungsaufgaben oder Forschungstätigkeiten in der Lebensmittelbranche zu übernehmen.

SCHÄRFEN SIE IHR PROFIL

Zu den Pflichtmodulen zählen zum Beispiel Angewandte Bioanalytik, Sensorische Analyse, Lebensmitteltoxikologie und Angewandtes Qualitätsmanagement. Auch Inhalte aus den Bereichen Lebensmittel- und Produkthaftungsrecht und der Technologie neuartiger Lebensmittel sind Teil des Curriculums. Die zuvor erlernte Theorie kann bei der Entwicklung eines eigenen, innovativen Produkts praktisch angewandt werden. Die Master-Thesis können Studierende in Unternehmen und Forschungseinrichtungen im In- und Ausland durchführen.

Ergänzend dazu können sie dank des breiten Spektrums von Wahlpflicht- und Wahlmodulen ihr Profil schärfen. Neben lebensmittelspezialisierten Modulen wie Kakao und Schokolade, Produktentwicklung oder Prozessoptimierung stehen Lehrveranstaltungen mit Fokus auf betriebswirtschaftliche Fähigkeiten und Führungskompetenzen zur Auswahl. In der deutschen Hochschulwelt einmalig ist an der Hochschule Geisenheim die vertiefte Beschäftigung mit der Technologie alkaloidhaltiger Getränke (Kaffee, Tee, Kakao).



© Hessen schafft Wissen/Steffen Böttcher

HERVORRAGENDE KARRIEREPERSPEKTIVEN

Die Lebensmittelwirtschaft ist einer der größten Arbeitgeber in Deutschland. Absolvent:innen des praxisnahen Master-Studiengangs Lebensmittelsicherheit haben umfassende Fach- und Führungskompetenzen erworben, um Managementaufgaben in Unternehmen dieser wichtigen Branche zu übernehmen oder Forschungsfragen zu lösen.

Mögliche Karrierewege sind:

- Leitung Qualitätssicherung und -management
- Überwachung, Management und Optimierung von Produktionsprozessen
- Produktentwicklung und -innovation
- Einkauf und Beurteilung von Rohstoffen
- Produktionsleitung oder technische Direktion in Betrieben der Lebensmittelindustrie
- Forschung und Entwicklung
- Auditieren von Lebensmittelbetrieben und deren Zulieferern

Aufbauend haben Absolvent:innen die Möglichkeit, in diesem Bereich zu promovieren. Insgesamt können Absolvent:innen in der nationalen oder internationalen Lebensmittelindustrie, in Forschungseinrichtungen, in Handelsunternehmen, in Start-ups oder im höheren Staatsdienst tätig sein.



DER STUDIENVERLAUF IM ÜBERBLICK LEBENSMITTELSICHERHEIT (M.SC.)

CP: ECTS Credit
HGU: Hochschule Geisenheim University
HF: Hochschule Fresenius (Idstein)

1. SEMESTER *	2. SEMESTER**	3. SEMESTER	4. SEMESTER
Angewandte Bioanalytik (5 CP)	Angewandtes Qualitätsmanagement (5 CP)	Aktuelle Aspekte der Lebensmittelsicherheit (6 CP)	Master-Thesis inkl. Kolloquium (30 CP)
Spezielles Lebensmittelrecht und Produkthaftungsrecht (6 CP)	Sensorische Analyse (3 CP)	Bedarfsgegenstände und Kosmetika (6 CP)	
	Spezielle Lebensmittelanalytik (6 CP)		
Wahlpflichtmodule (19 CP)	Technologie und Chemie ausgewählter und neuartiger Lebensmittel (6 CP)	Wahlpflichtmodule (12 CP)	
	Wahl(pflicht)module (10 CP)		

 Pflichtmodul HGU

 Pflichtmodul HF

 Wahlpflichtmodul HGU

 Wahlmodul HGU

 Wahlpflichtmodul HF

WAHLPFLICHTMODULE HGU

- Anlagenplanung und Prozesstechnik (6 CP)
- Getränkeentwicklung (6 CP)
- Kaffee (6 CP)
- Kakao und Schokolade (6 CP)
- Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten (6 CP)
- Mikrobiologie der Getränke (6 CP)
- Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement (6 CP)
- Systemische Unternehmenskommunikation und Konfliktmanagement (6 CP)
- Tee, Kräuter- und Früchtetee (6 CP)
- Verpackung von Lebensmitteln (5 CP)
- Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüse (6 CP)

* 1. Semester bei Studienbeginn zum Wintersemester bzw. 2. Semester bei Studienbeginn zum Sommersemester

** 2. Semester bei Studienbeginn zum Wintersemester bzw. 1. Semester bei Studienbeginn zum Sommersemester

WAHLPFLICHTMODULE HF

- Bioprozesstechnik (5 CP)
- BWL für Naturwissenschaftler (5 CP)
- Krisenkommunikation (5 CP)
- Prozessoptimierung (5 CP)

WAHLMODULE HGU

- Die Biene (6 CP)
- Exkursion (3 CP)