

Nach § 1 der Satzung der Hochschule Geisenheim zur Regelung der Bekanntmachungen von Satzungen vom 23. Januar 2013 (StAnz. 10/2013 vom 04. 03. 2013, S. 394/395) wird die 1. Änderung der

**Besondere Bestimmungen der Hochschule Geisenheim für den Studiengang  
Lebensmittelsicherheit B.Sc. (Prüfungsordnung) (PO 2015)**

hiermit bekannt gegeben.

Auf der Grundlage des § 36 Abs. 1 in Verbindung mit § 44 Abs. 1 Nr. 1 Hessisches Hochschulgesetz (HHG) in der Fassung vom 14. Dezember 2009 (GVBl. I S. 666), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 18. Dezember 2017 (GVBl. S. 482) und der Grundordnung der Hochschule Geisenheim hat der Senat der Hochschule Geisenheim am 14.05.2019 und 04.06.2019 diese 1. Änderung der Besonderen Bestimmungen der Hochschule Geisenheim für den Studiengang Lebensmittelsicherheit (B.Sc.) beschlossen.

Das Präsidium der Hochschule Geisenheim hat auf der Basis des Senatsbeschlusses am 19.06.2019 die 1. Änderung der Besonderen Bestimmungen der Hochschule Geisenheim für den Studiengang Lebensmittelsicherheit (B.Sc.) genehmigt.

**Tabellarische Darstellung der Fassungsinformationen**

|             | Beschluss                         | Genehmigung           | Inkrafttreten/Geltung |
|-------------|-----------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Erstellung  | Senat: 17.11.2016                 | Präsidium: 11.01.2017 | 01.09.2015            |
| 1. Änderung | Senat: 14.05.2019 +<br>04.06.2019 | Präsidium: 19.06.2019 | 01.09.2019            |

## **Inhaltsverzeichnis**

|          |  |    |
|----------|--|----|
| zu 1.    | Zugangsvoraussetzungen .....   | 3  |
| zu 2.    | Ziel und Dauer des Studiums.....   | 3  |
| zu 2.2   | Module .....   | 4  |
| zu 2.5   | Studienziel .....  | 5  |
| zu 2.6   | Studieninhalte .....   | 5  |
| zu 3.3   | Prüfungsformen .....   | 6  |
| zu 3.3.2 | Mündliche Prüfungen.....   | 6  |
| zu 3.3.3 | Klausuren .....  | 6  |
| zu 3.4   | Bachelor-Arbeit.....   | 6  |
| zu 3.5   | Anmeldung und Zulassungen zu Prüfungen.....  | 7  |
| zu 3.6   | Bewertung der Leistungen, Bildung der Modulnote und der Gesamtnote.....                        | 7  |
| zu 4.2   | Prüfungsausschuss .....  | 9  |
| zu 5.3   | Diploma Supplement (DS) .....  | 9  |
| zu 6.    | Sprachregelungen .....   | 9  |
|          | Inkrafttreten .....  | 10 |
|          | Anlagen zur BBPO Lebensmittelsicherheit (M.Sc.): .....   | 11 |
|          | ANLAGE 1: Regelungen zu den studienbegleitenden Prüfungsleistungen und Studienleistungen ..... | 12 |
|          | ANLAGE 2: .....  | 17 |
|          | ANLAGE 3: Diploma Supplement    DIPLOMA SUPPLEMENT .....                                       | 20 |

## **Amtliche Mitteilung**

der Hochschule Geisenheim



Veröffentlichungsnummer: 08/2020

Ergänzend zu den Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen aller Studiengänge (ABPO) der Hochschule Geisenheim wird festgelegt:

### **zu 1. Zugangsvoraussetzungen**

(1) Zugangsvoraussetzung für das Studium ist eine berufspraktische Tätigkeit (Vorpraktikum) von mindestens 12 Wochen. Art, Ablauf und Anforderungen sind in den „Bestimmungen zum Vorpraktikum des Bachelor-Studienganges Lebensmittelsicherheit“ (Anlage 2) festgelegt.

### **Besondere studiengangspezifische Fähigkeiten und Kenntnisse vor der Einschreibung gemäß § 54 (4) HHG**

Zur Einschreibung in den Studiengang Lebensmittelsicherheit (LSB) kann der Nachweis besonderer naturwissenschaftlicher Fähigkeiten eingefordert werden. Dieser Nachweis erfolgt durch Bestehen einer schriftlichen Zugangsprüfung. Die Prüfungsinhalte und Prüfungsmodalitäten werden von der Studiengangleitung festgelegt.

### **Ende der Bewerbungsfrist**

Das Ende der Bewerbungsfrist zum Bachelor-Studiengang Lebensmittelsicherheit ist der 01. September eines jeden Jahres. Die Bewerbung erfolgt nach den Regeln der HGU an der HGU.

### **zu 2. Ziel und Dauer des Studiums**

- (1) Ziel des Studiengangs ist ein erster berufs befähigender Abschluss als Bachelor of Science in dem Studiengang „Lebensmittelsicherheit“. Der Studiengang ist ein Vollzeitstudiengang.
- (2) Die Regelstudienzeit beträgt 6 Semester bzw. mindestens 180 Credit-Points nach dem European Credit Transfer System (ECTS-Punkte). Sie umfasst 6 theoretische Studiensemester inklusive des Pflichtmoduls „Bachelor-Arbeit“.
- (3) Der geplante Bachelor-Studiengang Lebensmittelsicherheit mit den Schwerpunkten Analytik, Technologie, Qualität und Recht soll umfassend das notwendige Wissen vermitteln, um in einem Lebensmittelunternehmen (Herstellungs-, Verarbeitungs- bzw. Handelsbetrieb) zu gewährleisten, dass ausschließlich sichere Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden. Insbesondere sollen Präventivmaßnahmen und Prüfstrategien entwickelt werden, um unsichere Lebensmittel im Betrieb zu finden. Um die Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten, werden umfassende Kenntnisse in der Analytik, der Technologie, des Qualitätsmanagement und des Lebensmittelrechts benötigt.

Anhand chemischer, technischer und mikrobiologischer Kennzahlen sollen im technischen Bereich Prozesse beurteilt werden. Technische Sachverhalte sollen ebenso wie Analyseergebnisse im Kontext mit dem Lebensmittelrecht bewertet werden.

Weitere Berufsfelder und Branchen sind die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter, amtliche Lebensmittelüberwachung der Bundesländer, Prüflaboratorien und Verbraucherschutzzentralen, Forschungsinstitute, Universitäten und Laboratorien, Behörden und Ministerien wie das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), das Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz (BMJV) und das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) sowie Zertifizierungsgesellschaften.

## **zu 2.2            Module**

Das Studium ist modular aufgebaut. Nähere Angaben zu den Inhalten der Module sind im Modulhandbuch wiedergegeben. Den Modulen sind Credit-Points nach ECTS zugeordnet (Anlage 1).

Die Auswahl der Wahlpflicht- und Wahlmodule erfolgt durch die Studierenden im Rahmen der Anmeldung zu den Modulprüfungen. Mit der Anmeldung besteht die Verpflichtung zur Teilnahme an den Modulprüfungen.

Darüber hinaus gelten für Wahlpflicht- und Wahlmodule folgende Regelungen:

- Wahlmodule innerhalb des Studiengangs können im Umfang von maximal 18 ECTS-Punkten angerechnet werden, sofern sie benotet sind.
- Die Wahl und Anrechnung von Modulen außerhalb des Studiengangs, in welchem die Studentin / der Student eingeschrieben ist, bedarf der ausdrücklichen Zustimmung des Prüfungsausschusses.

Die **Modulprüfungen** finden in der Regel am Ende der Vorlesungszeit statt, in der das jeweilige Modul mit seiner letzten Lehrveranstaltung abschließt. Zusätzlich wird im Termin 1 des darauf folgenden Semesters ein weiterer Prüfungstermin angeboten. Der Prüfungsausschuss der Studiengänge Weinbau und Oenologie, Getränketechnologie, Internationale Weinwirtschaft, International Wine Business und Lebensmittelsicherheit legt die Prüfungstermine fest.

## **zu 2.5            Studienziel**

Lernergebnisse des Bachelor-Studiengangs Lebensmittelsicherheit:

Die Studierenden

- besitzen nach Abschluss der ersten Semester fundierte Grundkenntnisse aus Naturwissenschaft, Ingenieurwissenschaft, Informationstechnologie und Recht, die für das folgende Fachstudium erforderlich sind.
- kennen die Rechtsgrundlagen der Lebensmittelsicherheit im nationalen und internationalen Kontext und die Anwendungen von Lebensmittelsicherheitsstandards.
- haben umfassende Kenntnisse in der Lebensmittelmikrobiologie, der instrumentellen Analytik und der Bioanalytik.
- haben Kenntnisse über die Technologien zur Lebensmittelherstellung.
- besitzen umfassende Kenntnisse zu den in der Lebensmittelsicherheit relevanten Produktgruppen (pflanzliche Lebensmittel, tierische Lebensmittel, Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren, Getränke).
- sind aufgrund umfassender Kenntnisse in Analytik, Technologie und Recht in der Lage, Lebensmitteln hinsichtlich Qualität und Sicherheit zu bewerten.
- können wissenschaftlich arbeiten und Arbeitsergebnisse präsentieren.
- verfügen über Schlüsselqualifikationen wie Kenntnis von Fachfremdsprachen, Teamfähigkeit sowie Sozial-, Kommunikations- und Problemlösungskompetenz.
- können sich über das Studium hinaus in den Bereichen Arbeits- und Berufspädagogik (Ausbilderschein), Sachkundenachweis Schädlingsbekämpfung, Qualitätsbeauftragte/r und für das Cambridge Zertifikat qualifizieren.

## **zu 2.6            Studieninhalte**

siehe Anlage 1

### **zu 3.3 Prüfungsformen**

Die Anzahl und die Modulbezeichnungen sowie mögliche Formen der **Prüfungs- und Studienleistungen** sind in Anlage 1 wiedergegeben. Basis für die möglichen Prüfungsformen bildet Ziffer 3.3.1 der ABPO. Festlegungen müssen zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Dozentin oder vom Dozenten in Absprache mit den Studierenden dokumentiert und hochschulöffentlich bekannt gegeben werden. Der Prüfungsausschuss ist darüber zu informieren. Voraussetzungen für die Zulassung zu den Modulprüfungen sind unter Punkt 3.5 der Besonderen Bestimmungen geregelt.

#### **zu 3.3.2 Mündliche Prüfungen**

Die mündlichen Prüfungen sind als Einzel- oder als Gruppenprüfungen mit höchstens fünf Kandidatinnen/Kandidaten möglich. Einzelprüfungen sollen mindestens 20 Minuten aber nicht länger als 30 Minuten dauern. Die Dauer der Gruppenprüfungen bemisst sich nach der Anzahl der Kandidatinnen/Kandidaten. Im Durchschnitt soll auf jede/n Kandidatin/Kandidaten eine Prüfungsdauer von mindestens 10 Minuten entfallen.

#### **zu 3.3.3 Klausuren**

Die Klausuren umfassen mindestens 60 Minuten und höchstens 180 Minuten. Die genauen Prüfungszeiten werden durch den Prüfungsausschuss festgelegt.

### **zu 3.4 Bachelor-Arbeit**

Die Bachelor-Arbeit ist in deutscher Sprache anzufertigen und im jeweils zuständigen Büro der Studiengangs- und Prüfungsverwaltung in Form von drei gebundenen Exemplaren abzugeben. Die Abgabe in einer anderen Sprache oder Form bedarf der Zustimmung des Prüfungsausschusses.

Die Bearbeitungszeit für die Bachelor-Arbeit darf 3 Monate nicht überschreiten und kann bei Arbeiten, die in einer Einrichtung außerhalb der Hochschule Geisenheim durchgeführt werden oder bei experimentellen Arbeiten durch den Prüfungsausschuss im Einvernehmen mit der Referentin / dem Referenten auf höchstens 4,5 Monate festgelegt werden.

Das Bachelor-Kolloquium findet im Rahmen des Moduls „Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentation“ in Form einer Präsentation und mündlicher Prüfung (Fachgespräch) statt. Dabei sind 30 Minuten nicht zu unterschreiten und 45 Minuten nicht zu überschreiten. Inhaltlich soll sich das Fachgespräch im Umfeld des Themas der Bachelor-Arbeit bewegen.

### **zu 3.5 Anmeldung und Zulassungen zu Prüfungen**

Der Antrag auf erstmalige Zulassung zu den **Prüfungsleistungen** soll in dem Semester gestellt werden, in dem die Prüfungsleistung entsprechend dem Studienprogramm angeboten wird.

Der Antrag auf Zulassung zur **Bachelor-Arbeit** soll zu Beginn des 6. Semesters zu dem vom Prüfungsausschuss festgesetzten Termin gestellt werden. Die erforderlichen schriftlichen Unterlagen müssen zu diesem Termin vorliegen.

Dem Antrag auf Zulassung zur Bachelor-Arbeit ist der Nachweis über den erfolgreichen Abschluss aller Pflichtmodule des 1. und 2. Studienjahres beizufügen.

Bei der Auswahl des Themas der Bachelor-Arbeit und der Auswahl der Referentin / des Referenten und der Korreferentin / des Korreferenten können die Studierenden unverbindliche Vorschläge unterbreiten.

Die Zulassung zum Modul „Bachelor-Arbeit“ erfolgt durch den Prüfungsausschuss.

Der Kandidatin / dem Kandidaten werden das Thema der Bachelor-Arbeit sowie die Namen der Referentin / des Referenten und der Korreferentin / des Korreferenten schriftlich vom Prüfungsausschuss mitgeteilt.

### **zu 3.6 Bewertung der Leistungen, Bildung der Modulnote und der Gesamtnote**

Studienleistungen werden wie folgt berücksichtigt:

Die Studierenden

- Studienleistungen aus Übungen und Praktika, die „mit Erfolg teilgenommen“ bewertet werden, bleiben bei der Berechnung der Modulnote unberücksichtigt. Die erfolgreiche Teilnahme an diesen Übungen und Praktika ist jedoch Voraussetzung für den erfolgreichen Abschluss des Moduls.
- In sonstigen Fällen gehen die Noten der Studienleistungen mit maximal 50 Prozent in die Modulnote ein. Die Gewichtungen sind in Anlage 1 wiedergegeben.
- Die Bewertung einer Prüfungs- oder Studienleistung mit dem Notenwert und den entsprechenden Punkte- bzw. Prozentangaben (Notenschlüssel) ist in Tabelle 1 aufgelistet.

**Tabelle 1:** Bewertung einer Prüfungs- oder Studienleistung mit dem Notenwert und den entsprechenden Punkte- bzw. Prozentangaben (Notenschlüssel).

| <b>Note in Worten</b> | <b>Notenwert</b> | <b>Punkte oder Prozent</b> |
|-----------------------|------------------|----------------------------|
| sehr gut              | 1,0              | 95 bis 100                 |
| sehr gut              | 1,3              | 90 bis < 95                |
| gut                   | 1,7              | 85 bis < 90                |
| gut                   | 2,0              | 80 bis < 85                |
| gut                   | 2,3              | 75 bis < 80                |
| befriedigend          | 2,7              | 70 bis < 75                |
| befriedigend          | 3,0              | 65 bis < 70                |
| befriedigend          | 3,3              | 60 bis < 65                |
| ausreichend           | 3,7              | 55 bis < 60                |
| ausreichend           | 4,0              | 50 bis < 55                |
| nicht ausreichend     | 5,0              | < 50                       |

Die **Gesamtnote des Studiums** wird aus den Noten der Modulprüfungen und aus der Note der Bachelor-Arbeit ermittelt.

Die Note der Bachelor-Arbeit bildet 25 %, der Mittelwert der Noten aus Pflicht-, Wahlpflicht- und Wahlmodulen bilden 75 % der Gesamtnote.

Bei der Mittelwertbildung der Pflicht-, Wahlpflicht- und Wahlmodule werden die Module des ersten Studienjahres einfach und die des zweiten und des dritten Studienjahres doppelt gewichtet.

Werden mit dem letzten notwendigen Wahlpflicht- oder Wahlmodul mehr als die erforderlichen 180 ECTS-Punkte erzielt, geht die Note dieses Moduls in die Bildung der Gesamtnote ein.

Der/die Studierende entscheidet im Rahmen der zu berücksichtigenden Wahlpflicht- bzw. Wahlmodule, welche Wahlpflicht- oder Wahlmodule in die Gesamtnotenberechnung eingehen. Eine Einbeziehung weiterer Module bei der Gesamtnotenberechnung ist nicht möglich.



## **Amtliche Mitteilung**

der Hochschule Geisenheim



Veröffentlichungsnummer: 08/2020

### **zu 3.9 Wiederholung von Prüfungsleistungen, endgültiges Nichtbestehen**

In Wahlpflicht- und Wahlmodulen ist nach einem erstmaligen Fehlversuch ein Rücktritt von der Anmeldung zur Modulprüfung möglich. Dies gilt nicht, wenn das Modul bereits erfolgreich abgeschlossen wurde. Der Rücktritt ist vor dem Wiederholungstermin schriftlich beim Prüfungsausschuss ohne Angabe von Gründen zu beantragen. Eine erneute Anmeldung in dem betreffenden Wahlpflicht- oder Wahlmodul ist nicht möglich.

### **zu 4.2 Prüfungsausschuss**

Der Bachelor-Studiengang Lebensmittelsicherheit ist dem Prüfungsausschuss Weinbau und Oenologie, Getränketechnologie, Internationale Weinwirtschaft sowie International Wine Business zugeordnet.

### **zu 5.3 Diploma Supplement (DS)**

Die studiengangspezifischen Inhalte des Diploma Supplements sind in deutscher und englischer Sprache in der Anlage 3 festgelegt.

### **zu 6. Sprachregelungen**

Die Unterrichtssprache ist mit Ausnahme der Module zu Fachfremdsprachen deutsch. In den Modulen zu den Fachfremdsprachen (Anlage 1) sind die Unterrichtssprachen die jeweiligen Fremdsprachen und deutsch.

### **Inkrafttreten**

Diese Besonderen Bestimmungen der Hochschule Geisenheim für den Studiengang Lebensmittelsicherheit (B.Sc.) (PO 2015) treten zum 01.09.2015 in Kraft. Diese 1. Änderung der Besonderen Bestimmungen der Hochschule Geisenheim für den Studiengang Lebensmittelsicherheit (B.Sc.) (PO 2015) treten zum 01.09.2019 in Kraft.

Geisenheim, 04.03.2021

gez.

Prof. Dr. Hans Reiner Schultz

Präsident der Hochschule Geisenheim

**Anlagen zur BBPO Lebensmittelsicherheit (M.Sc.):**

**ANLAGE 1:**

Regelungen zu den studienbegleitenden Prüfungsleistungen und Studienleistungen

**ANLAGE 2:**

Bestimmungen zum Vorpraktikum des Bachelor-Studienganges Lebensmittelsicherheit

**ANLAGE 3:**

Diploma Supplement des Bachelor-Studienganges Lebensmittelsicherheit

## **Amtliche Mitteilung**

der Hochschule Geisenheim



Veröffentlichungsnummer: 08/2020

### **ANLAGE 1: Regelungen zu den studienbegleitenden Prüfungsleistungen und Studienleistungen**

Anzahl und Art der studienbegleitenden Prüfungsleistungen sowie die Voraussetzungen für die Teilnahme an der Leistungsfeststellung

**Prüfungsleistung:** Prüfungsleistungen sind verpflichtende Modulbestandteile, deren Formen in den Modulbeschreibungen festgelegt sind. Sie müssen in einem engen zeitlichen und sachlichen Zusammenhang der Modulphase als mündliche, schriftliche oder praktische Leistungen erbracht werden. Sie werden benotet. Für Prüfungsleistungen werden Credit-Points nach ECTS vergeben.

Anzahl und Art der Studienleistungen sowie deren Anrechnung (Anr.) auf die Modulnote

**Studienleistung:** Studienleistungen sind verpflichtende Modulbestandteile, deren Formen in den Modulbeschreibungen festgelegt sind. Studienleistungen müssen in einem engen zeitlichen und sachlichen Zusammenhang der Modulphase als mündliche, schriftliche oder praktische Leistungen erbracht werden. Sie werden entweder benotet oder unbenotet. Für Studienleistungen werden Credit-Points nach ECTS vergeben.

**STUDIENGANG Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)**

| Pflichtmodule   | Voraussetzungen            | Credit-Points | Prüfungsleistung |             | Studienleistung |      |      |
|---|----------------------------|---------------|------------------|-------------|-----------------|------|------|
|   |                            |               | Anzahl           | Art         | Anzahl          | Art  | Anr. |
| Advanced Business English   | Engl. CEFR Niveau B2       | 6             | 1                | K           | 1               | M    | 30%  |
| Allgemeine Mikrobiologie zur Lebensmittelsicherheit               | keine                      | 6             | 1                | K           | 1               | A PT | 50%  |
| Allgemeine und anorganische Chemie                                | keine                      | 6             | 1                | K           | 1               | A PT | 33%  |
| Auditieren  | HACCP und Lebensm., Pro QM | 6             | 1                | K / M       | 0               |      |      |
| Bachelor-Arbeit   | vgl. BBPO                  | 12            | 1                | A           | 0               |      |      |
| Bioanalytik   | keine                      | 6             | 1                | K           | 1               | A PT | 50%  |
| Biochemie   | keine                      | 3             | 1                | K           | 0               |      |      |
| Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren*                     | Gr. LM-Verf.               | 6             | 1                | K / M / R/P | 0               |      |      |
| Fach- und Wirtschaftsenglisch I                                   | keine                      | 6             | 1                | K           | 1               | R/P  | 30%  |
| Fach- und Wirtschaftsenglisch II                                  | Fach- und Wi. engl. I      | 6             | 1                | A           | 1               | R/P  | 30%  |
| Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren** | Con.-LM, Back- u. S.       | 6             | 1                | A           | 0               |      |      |
| Fallstudienprojekt Getränke**                                     | Getränke                   | 6             | 1                | A           | 0               |      |      |
| Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel**                     | Pfl. LM                    | 6             | 1                | A           | 0               |      |      |
| Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel**                       | Tier. LM                   | 6             | 1                | A           | 0               |      |      |
| Getränke*   | Gr. LM-Verf.               | 6             | 1                | K / M       | 0               |      |      |
| Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik                      | keine                      | 6             | 1                | K           | 0               |      |      |
| HACCP und Lebensmittelsicherheitsstandards                        | keine                      | 6             | 1                | K           | 0               |      |      |

**STUDIENGANG Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)**

| Pflichtmodule                                | Voraussetzungen     | Credit-Points | Prüfungsleistung |       | Studienleistung |          |      |
|--|---------------------|---------------|------------------|-------|-----------------|----------|------|
|  |                     |               | Anzahl           | Art   | Anzahl          | Art      | Anr. |
| Informations- und Kommunikationstechnik      | keine               | 3             | 1                | K     | 1               | A PT     | ME   |
| Instrumentelle Analytik I                    | keine               | 6             | 1                | K     | 1               | A PT     | 50%  |
| Instrumentelle Analytik II                   | In. Ana. I          | 6             | 1                | K     | 1               | A PT     | 50%  |
| Lebensmittelmikrobiologie                    | Allg. Mik. zur Leb. | 6             | 1                | K     | 1               | A PT     | 50%  |
| Lebensmittelrecht                            | keine               | 6             | 1                | K     | 0               |          |      |
| Lebensmitteltoxikologie                      | keine               | 3             | 1                | A R/P | 0               |          |      |
| Mathematik                                   | keine               | 6             | 1                | K     | 1               | A R/P PT | ME   |
| Organische Chemie                            | keine               | 6             | 1                | K     | 1               | A R/P    | 50%  |
| Pflanzliche Lebensmittel                     | Gr. LM-Verf.        | 6             | 1                | K     | 1               | PT       | ME   |
| Physikalische Grundlagen                     | keine               | 6             | 1                | K     | 1               | A PT     | 50%  |
| Prozessorientiertes Qualitätsmanagement      | keine               | 3             | 1                | K     | 0               |          |      |
| Reinigung und Hygiene                        | keine               | 3             | 1                | A R/P | 0               |          |      |
| Statistik und Biometrie I                    | keine               | 6             | 1                | K     | 0               |          |      |
| Tierische Lebensmittel                       | Gr. LM-Verf.        | 6             | 1                | K     | 1               | PT       | ME   |
| Tierische Schädlinge                         | keine               | 3             | 1                | K     | 0               |          |      |
| Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentation | vgl. BBPO           | 6             | 1                | R/P M | 0               |          |      |

\* 1 von 2 Modulen ist verpflichtend.

Das zweite Modul kann als Wahlmodul innerhalb der 180 Credit-Points nach ECTS anerkannt werden.

\*\* 1 von 4 Fallstudienprojekten ist verpflichtend.

Weitere (bis zu 3) können als Wahlmodule innerhalb der 180 Credit-Points nach ECTS anerkannt werden.

**STUDIENGANG Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)**

| Wahlpflichtmodule | Voraussetzungen | Credit-Points | Prüfungsleistung |     | Studienleistung |     |      |
|-------------------|-----------------|---------------|------------------|-----|-----------------|-----|------|
|                   |                 |               | Anzahl           | Art | Anzahl          | Art | Anr. |
| keine             |                 |               |                  |     |                 |     |      |

**STUDIENGANG Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)**

| Wahlmodule                                  | Voraussetzungen                          | Credit-Points | Prüfungsleistung |      | Studienleistung |       |      |
|---|--|---------------|------------------|------|-----------------|-------|------|
|   |  |               | Anzahl           | Art  | Anzahl          | Art   | Anr. |
| Arbeits- und Berufspädagogik                | keine                                    | 3             | 1                | K PT | 0               |       |      |
| Große Exkursion                             | keine                                    | 3             | 0                |      | 0               |       |      |
| Kakao und Schokolade***                     | keine                                    | 3             | 1                | K    | 1               | PT    | ME   |
| Kleine Exkursionen                          | keine                                    | 3             | 0                |      | 0               |       |      |
| Pflanzenschutzmaßnahmen                     | keine                                    | 3             | 1                | K    | 1               | A R/P | 30%  |
| Physiologie                                 | keine                                    | 4             | 1                | K    | 1               | K     | 50%  |
| Polymere                                    | In. Ana. I ,<br>In. Ana. II,<br>Org. Ch. | 4             | 1                | M    | 0               |       |      |
| Projektmanagement                           | keine                                    | 2             | 1                | K    | 0               |       |      |
| Recht                                       | keine                                    | 4             | 1                | K    | 0               |       |      |
| Spezielle Verfahren der Tierproduktion      | keine                                    | 3             | 1                | R/P  | 0               |       |      |
| Wirtschafts-, Agrar- und Verbraucherpolitik | keine                                    | 4             | 1                | K    | 0               |       |      |

\*\*\* Das Wahlmodul Kakao und Schokolade wird im Bachelor-Studiengang Lebensmittelsicherheit nur bis zu dem Zeitpunkt angeboten bis es als Wahlpflichtmodul im Master-Studiengang Lebensmittelsicherheit angeboten wird.

Veröffentlichungsnummer: 08/2020

| <b>Art der Prüfungsleistung / Studienleistung</b> |                      |
|---|----------------------|
| A   | Ausarbeitung         |
| AN  | Anwesenheit (80%)    |
| K   | Klausur              |
| M   | Mündliche Prüfung    |
| PT  | Praktische Tätigkeit |
| R/P   | Referat/Präsentation |

| <b>Anrechnung der Studienleistung</b> |                         |
|---------------------------------------|-------------------------|
| ME                                    | Mit Erfolg teilgenommen |
| 30%                                   | 30% der Modulnote       |
| 33%                                   | 33% der Modulnote       |
| 50%                                   | 50% der Modulnote       |

| <b>Voraussetzungen</b>               |  |
|--------------------------------------|--|
| Allg. Mik. zur Leb.                  | Allgemeine Mikrobiologie zur Lebensmittelsicherheit                                    |
| Con.-LM, Back- u. S.                 | Convenience Lebensmittel, Back- und Süßwaren   |
| Engl. CEFR Niveau B2                 | Englisch CEFR Niveau B2  |
| Fach- und Wi. engl. I                | Fach- und Wirtschaftsenglisch I  |
| Getränke                             | Getränke   |
| Gr. LM-Verf.                         | Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik   |
| HACCP und Lebensm.,<br>Pro. QM       | HACCP und Lebensmittelsicherheitsstandards,<br>Prozessorientiertes Qualitätsmanagement |
| In. Ana. I                           | Instrumentelle Analytik I  |
| In. Ana. I, In. Ana. II,<br>Org. Ch. | Instrumentelle Analytik I, Instrumentelle Analytik II,<br>Organische Chemie            |
| Pfl. LM                              | Pflanzliche Lebensmittel   |
| Tier. LM                             | Tierische Lebensmittel   |



**ANLAGE 2:**

**Bestimmungen zum Vorpraktikum des Bachelor-Studienganges  
Lebensmittelsicherheit**

**§1 Zielvorstellungen für das Vorpraktikum**

Das Vorpraktikum ist im Hinblick auf das praxisbezogene Studium Bestandteil der Ausbildung. Zur Bewältigung der im Berufsfeld gestellten Aufgaben bedarf die bzw. der Bachelor of Science wissenschaftlicher und praktischer Kenntnisse. Das Vorpraktikum soll Einblick über die notwendigen Erfahrungen, Kenntnisse und Fertigkeiten sowie in den Arbeits- und Produktionsablauf und die Betriebsorganisation vermitteln. Die Praktikantin oder der Praktikant soll unter Anleitung fachlicher Betreuer einen Überblick über das Berufsfeld des Studienganges erhalten. Die Praktikantin oder der Praktikant soll durch das Vorpraktikum ein eigenes Urteil über die Eignung für den angestrebten Beruf gewinnen.

**§2 Ausbildungsdauer**

Die Dauer der Praktikantenausbildung im Vorpraktikum beträgt mindestens 12 Wochen. Familienfreundliche Ausnahmen können gefunden werden. Das Vorpraktikum soll bis zum Studienbeginn absolviert werden, weil dadurch das Verständnis der Lehrinhalte bereits zu Beginn des Studiums gefördert wird. Der Nachweis über das Vorpraktikum muss bis zu Beginn des Studiums erbracht werden.

Bewerber bzw. Bewerberinnen, die im gleichen Jahr der Erlangung der Studienberechtigung (z. B. Abitur) an einer Hochschule ihr Studium beginnen wollen, müssen zur Immatrikulation mindestens 6 Wochen Vorpraktikum nachweisen. Die weiteren 6 Wochen können bis zur Einschreibungsfrist in das dritte Semester nachgewiesen werden. Die Ausbildungsdauer pro Betrieb muss mindestens 4 Wochen betragen.

**§3 Anerkennung von Berufsausbildung und Berufserfahrung**

Für den Bachelor-Studiengang Lebensmittelsicherheit wird das Vorpraktikum durch eine abgeschlossene Berufsausbildung in den folgenden Bereichen ersetzt:

1. handwerkliche Ausbildungen im Lebensmittelbereich
2. Ausbildungen im Laborbereich
3. in der Lebensmittelherstellung
4. in der Lebensmittelanalytik
5. in der Lebensmittelüberwachung

6. in der staatlichen Lebensmittelüberwachung
7. in einem dem Studiengang verwandten Bereich

Der Nachweis ausreichender studiengangbezogener Berufs- bzw. Praxiserfahrungen kann auf Antrag anerkannt werden.

#### **§4 Ausbildungsbetriebe**

1. Das Vorpraktikum ist in Vollzeit ganz oder überwiegend in solchen Betrieben abzuleisten, die zum Berufsfeld des Studienganges gehören. Für den Bachelor-Studiengang Lebensmittelwissenschaft sind dies vorzugsweise:
  - (1) Lebensmittelherstellung
  - (2) Lebensmittelanalytik
  - (3) Lebensmittelüberwachung
  - (4) Staatliche Lebensmittelüberwachung
  - (5) Groß- und Einzelhandel sowie verwandte Branchen
  - (6) Bei Vorpraktika in nicht genannten Bereichen kann die Hochschule (Studierendenverwaltung bzw. Vorpraktikumsbeauftragter des Studiengangs) diese anerkennen, wenn entsprechende Ausbildungsinhalte vermittelt werden.
2. Es muss sich dabei um anerkannte Ausbildungsbetriebe handeln. Ausnahmen sind durch die Hochschule zu genehmigen.
3. Vorpraktika können auch in geeigneten Betrieben des Auslandes abgeleistet werden. Empfohlen wird hierzu eine vorherige Beratung mit dem Vorpraktikumsbeauftragten des Studiengangs.

#### **§5 Inhalte des Vorpraktikums**

Das Vorpraktikum dient der Einführung in grundlegende Kenntnisse eines Unternehmens oder einer Organisation aus den in §4 genannten Ausbildungsbetrieben. Grundsätzlich soll das Vorpraktikum so ausgestaltet sein, dass es der fachlichen Vorbereitung auf das Studium Lebensmittelwissenschaft dient. Mögliche Inhalte sind:

1. Sammeln praktischer Erfahrung und Kenntnisse als Vorbereitung auf das Studium.
2. Technische und organisatorische Abläufe und Strukturen kennen lernen.
3. Einblicke in die Betriebsorganisation.
4. Einblick in soziale Beziehungen und Gruppenprozesse

### **§6 Nachweis des Vorpraktikums**

Der Nachweis über Dauer und Inhalte des abgeleisteten Vorpraktikums ist über eine Bescheinigung der Ausbildungsstätte zu führen. Aus dieser Bescheinigung müssen die von der Praktikantin oder dem Praktikanten geleisteten Tätigkeiten und Präsenzzeiten klar ersichtlich sein.

### **§7 Ausnahmen**

In begründeten Ausnahmefällen kann das Vorpraktikum bis zu Beginn der Vorlesungszeit des 3. Studiensemesters in der vorlesungsfreien Zeit nachgeholt werden. Solche Ausnahmefälle liegen insbesondere dann vor, wenn:

1. aufgrund einer ärztlich bescheinigten Arbeitsunfähigkeit die Aufnahme einer Praktikumstätigkeit unmöglich ist,
2. aufgrund bestehender gesetzlicher Beschäftigungsverbote entsprechend der Vorschriften des Mutterschutzgesetzes (MuSchG) oder des Bundeselternzeit- und Elterngeldgesetzes (BEEG) eine Durchführung des Vorpraktikums unzulässig ist,
3. aufgrund eines Betreuungserfordernisses bei einer ärztlich bescheinigten Krankheit des in häuslicher Gemeinschaft lebenden Kindes die Aufnahme einer Praktikumstätigkeit unmöglich ist,
4. aufgrund eines Betreuungserfordernisses des in häuslicher Gemeinschaft lebenden Kindes die Aufnahme einer Praktikumstätigkeit unmöglich ist, weil z. B. Betreuungsangebote nachweislich nicht zur Verfügung stehen,
5. wegen der Pflege naher Angehöriger nachweislich eine Durchführung des Vorpraktikums unmöglich oder unzumutbar ist.

Bei Antragsstellung muss das Formular bei der Immatrikulation unterschrieben und gegebenenfalls zusammen mit den Nachweisen (z. B. Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung) vorgelegt werden.

## **Amtliche Mitteilung**

der Hochschule Geisenheim



Veröffentlichungsnummer: 08/2020

### **ANLAGE 3: Diploma Supplement**

## **DIPLOMA SUPPLEMENT**

Dieses von der Hochschule Geisenheim ausgestellte Diploma Supplement richtet sich nach einer Vorlage, die von der Europäischen Kommission, dem Europarat und UNESCO/CEPES entwickelt wurde. Das Diploma Supplement soll hinreichende Daten zur Verfügung stellen, die die internationale Transparenz und angemessene akademische und berufliche Anerkennung von Qualifikationen (Urkunden, Zeugnisse, Abschlüsse, Zertifikate, etc.) verbessern. Das Diploma Supplement beschreibt Eigenschaften, Stufe, Zusammenhang, Inhalte sowie Art des Abschlusses des Studiums, das von der in der Originalurkunde bezeichneten Person erfolgreich abgeschlossen wurde. Die Originalurkunde muss diesem Diploma Supplement beigefügt werden. Das Diploma Supplement sollte frei sein von jeglichen Werturteilen, Äquivalenzaussagen oder Empfehlungen zur Anerkennung. Es sollte Angaben in allen acht Abschnitten enthalten. Wenn keine Angaben gemacht werden, sollte dies durch eine Begründung erläutert werden.

This Diploma Supplement issued by Geisenheim University follows the model developed by the European Commission, Council of Europe and UNESCO/CEPES. The purpose of the supplement is to provide sufficient independent data to improve the international transparency and fair academic and professional recognition of qualifications (diplomas, degrees, certificates etc.). It is designed to provide a description of the nature, level, context, content and status of the studies that were pursued and successfully completed by the individual named on the original qualification to which this supplement is appended. It should be free from any value judgements, equivalence statements or suggestions about recognition. Information in all eight sections should be provided. Where information is not provided, an explanation should give the reason why.

## 1 INHABER/IN DER QUALIFIKATION / HOLDER OF THE QUALIFICATION

1.1 Familienname(n) / Family name(s)

«Nachname»

1.2 Vorname(n) / Given name(s)

«Vorname»

1.3 Geburtsdatum (Tag, Monat, Jahr), -ort, -land / Date (day, month, year), place, country of birth

«GebDatum», «GebOrt», «GebLand»

1.4 Matrikelnummer oder Code des/der Studierenden / Student ID number

«Mtknr»

## 2 QUALIFIKATION / QUALIFICATION

2.1 Bezeichnung der Qualifikation / Name of qualification

Bachelor of Science / B.Sc.

2.2 Hauptstudienfach oder -fächer / Main field(s) of study

Lebensmittelsicherheit / Food Safety

2.3 Name und Status der Einrichtung, die die Qualifikation verliehen hat / Name and status of the institution awarding the qualification

Hochschule Geisenheim University  
Von-Lade-Straße 1  
D-65366 Geisenheim

2.4 Name der Einrichtung, die den Studiengang durchgeführt hat (falls abweichend von 2.3) / Name of institution administering studies (if different from 2.3)

Wie unter 2.3 / as in 2.3

2.5 Im Unterricht und in den Prüfungen verwendete Sprachen / Language(s) of instruction and examination

Deutsch / German

## 3 EBENE DER QUALIFIKATION / LEVEL OF QUALIFICATION

3.1 Ebene der Qualifikation / Level of qualification

Akademischer Grad, erster berufsqualifizierender Abschluss: Bachelor of Science, drei Jahre Vollzeitstudium mit forschungsorientierter Abschlussarbeit / Graduate, first degree: Bachelor of Science, three years of full-time study with research-oriented Bachelor thesis

3.2 Dauer des Studiums (Regelstudienzeit) / Official length of program

6 Semester / 6 semesters

3.3 Zugangsvoraussetzungen / Access requirements

Hochschulzugangsberechtigung und 12 Wochen fachspezifisches Vorpraktikum / Higher education qualification and 12 weeks of practical training prior to studies

## 4 INHALTE UND ERZIELTE ERGEBNISSE / CONTENTS AND RESULTS

### 4.1 Studienform / Mode of Study

Vollzeit, 3 Jahre, 6 Semester / Full-time, 3 years, 6 semesters

### 4.2 Anforderungen des Studiengangs / Qualifikationsprofil der Absolventin/des Absolventen / Program requirements / Qualification profile of the graduate

Der Bachelor-Studiengang Lebensmittelsicherheit (B.Sc.) mit den Schwerpunkten Analytik, Technologie, Qualität und Recht ist ein erster berufsbefähigender Abschluss und vermittelt umfassend das notwendige Wissen, um in einem Lebensmittelunternehmen (Herstellungs-, Verarbeitungs- bzw. Handelsbetrieb) zu gewährleisten, dass ausschließlich sichere Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden. Präventivmaßnahmen und Prüfstrategien werden entwickelt, um unsichere Lebensmittel im Betrieb zu finden. Anhand chemischer, technischer und mikrobiologischer Kennzahlen werden im technischen Bereich Prozesse beurteilt. Die Absolventen sind in der Lage, technische Sachverhalte ebenso wie Analysenergebnisse im Kontext mit dem Lebensmittelrecht zu bewerten.

Die Studierenden besitzen nach Abschluss der ersten Semester fundierte Grundkenntnisse aus Naturwissenschaft, Ingenieurwissenschaft, Informationstechnologie und Recht, die für das folgende Fachstudium erforderlich sind. Die Absolventen kennen die Rechtsgrundlagen der Lebensmittelsicherheit im nationalen und internationalen Kontext und die Anwendungen von Lebensmittelsicherheitsstandards. Sie haben umfassende Kenntnisse in der Lebensmittelmikrobiologie, der instrumentellen Analytik und der Bioanalytik. Kenntnisse der Technologien zur Lebensmittelherstellung runden ihr Profil ab. Die Absolventen besitzen umfassende Kenntnisse zu den in der Lebensmittelsicherheit relevanten Produktgruppen (pflanzliche Lebensmittel, tierische Lebensmittel, Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren, Getränke) und sind aufgrund vertiefter Kenntnisse in Analytik, Technologie und Recht in der Lage, Lebensmittel hinsichtlich Qualität und Sicherheit zu bewerten. Sie können wissenschaftlich arbeiten und Arbeitsergebnisse präsentieren. Sie verfügen über Schlüsselqualifikationen wie Kenntnis von Fachfremdsprachen, Teamfähigkeit sowie Sozial-, Kommunikations- und Problemlösungskompetenz. Die Absolventen können sich in den Bereichen Arbeits- und Berufspädagogik, Bekämpfung tierischer Schädlinge, Qualitätsmanagement und für das Cambridge Zertifikat qualifizieren.

Die persönliche Qualifikation der Absolventen ergibt sich aus den erfolgreich abgeschlossenen Modulen sowie dem Thema und der Bewertung der Bachelor Thesis. Die entsprechenden Angaben sind im Bachelorzeugnis und dem Transcript of Records dokumentiert.

The degree program B.Sc. Food Safety focuses on the areas of Analysis, Technology, Quality and Law, providing graduates with the necessary knowledge to ensure the safety of food products offered for public consumption. Preventative and regulatory strategies to uncover unsafe products are developed, including chemical, technical and microbiological tests to safeguard technical processes, and graduates are fully qualified to evaluate test results from a legal regulatory point of view.

At the end of their first semester, students will have a solid basic knowledge in those areas of science, engineering, IT and law, which are necessary for further study, and will build up a solid grasp of both national and international food safety regulations and standards as well as food safety microbiology, instrumental analytics and bio analytics. Knowledge of the technology involved in food production is also a part of the degree course. Graduates will also have gained a deep understanding of all product groups which are relevant to food safety: plant and animal-based food products, convenience foods, baked goods and confectionery, beverages; and are capable of evaluating the product groups regarding quality and safety. Scientific work and presentation skills, together with key skills such as foreign languages, teamwork and competency in social skills, communication and problem solving, will also form part of the final qualification. Students will have the possibility to gain further qualifications in work and career pedagogy, pest control, quality management and the Cambridge certificate.

The personal qualification of the graduate is determined by the courses successfully completed and the subject and assessment of the Bachelor Thesis. The relevant information is listed in the Diploma Certificate and the Transcript of Records.

#### 4.3 Einzelheiten zum Studiengang / Program details

Module in Natur- und Ingenieurwissenschaften; Fach- und Wirtschaftsenglisch; Informations- und Kommunikationstechnik; Lebensmittelrecht. Spezialveranstaltungen zur Lebensmittelmikrobiologie, Toxikologie, Instrumentellen Analytik und Bioanalytik, Hygiene, Bekämpfung tierischer Schädlinge, HACCP, Qualitätsmanagement, Auditieren; Herstellung und Beurteilung von pflanzlichen, tierischen und Convenience Lebensmitteln, Back- und Süßwaren sowie Getränken; Produktorientierte Projekte. Forschungsorientierte Abschlussarbeit (Bachelor Thesis). Notwendig sind 180 ECTS – Punkte

The program includes courses in Natural Sciences and Engineering; English for Food Safety and Business English; Information and Communication Technology; Food Law. Special courses are offered in Food Microbiology, Toxicology, Instrumental Analytics and Bioanalytics, Hygiene, Pest Control, HACCP, Quality Management, Quality Audit; Production and Evaluation of Plant- and Animal-based Food, Convenience Food, Bakery Products and Confectionery, Beverages; Product-oriented Projects. Research-oriented Bachelor Thesis. 180 ECTS – credit points are necessary

#### 4.4 Notensystem und Hinweise zur Vergabe von Noten / Grading scheme, grade translation and grade distribution guidance

Nationales Notensystem, Einzelheiten siehe Abschnitt 8.6 / National grading scheme, cf. Sec. 8.6

1,0 bis 1,5 = „sehr gut“  
1,6 bis 2,5 = „gut“  
2,6 bis 3,5 = „befriedigend“  
3,6 bis 4,0 = „ausreichend“  
schlechter als 4,0 = „nicht bestanden“

1,0 ist die beste Note. Zum Bestehen der Prüfung ist mindestens die Note 4,0 erforderlich.  
Verteilung der Abschlussnoten der letzten 5 Jahre:

| Note            | %-Verteilung <sup>1)</sup> |
|-----------------|----------------------------|
| sehr gut        | 7,14%                      |
| gut             | 72,72%                     |
| befriedigend    | 12,98%                     |
| ausreichend     | 7,14%                      |
| nicht bestanden | 0%                         |

<sup>1)</sup> Aufgrund von Rundungsfehlern ergibt die Summe nicht 100%

#### 4.5 Gesamtnote / Overall classification

«Gesamtnote»

ECTS-Note / ECTS-Grading: «GesECTS»

## 5 STATUS DER QUALIFIKATION / FUNCTION OF THE QUALIFICATION

#### 5.1 Zugang zu weiterführenden Studien / Access to further study

Nationale und internationale Masterstudiengänge / National and International Master Programmes

#### 5.2 Beruflicher Status / Additional Information

./.

Veröffentlichungsnummer: 08/2020

## 6 WEITERE ANGABEN / ADDITIONAL INFORMATION

### 6.1 Weitere Angaben / Additional information

Nationales Notensystem, Einzelheiten siehe Abschnitt 8.6 / National Gradient Scheme, cf. Sec. 8.6

### 6.2 Informationsquellen für ergänzende Angaben / Further information sources

Weitere Informationen zum Studienprogramm / Further information concerning the degree program:  
<https://www.hs-geisenheim.de/studium/studierende/pruefungsangelegenheiten-und-studienorganisation/For-national-information-sources> cf. Sect. 8.8

## 7. ZERTIFIZIERUNG / CERTIFICATION

Dieses Diploma Supplement nimmt Bezug auf folgende Originaldokumente /  
This Diploma Supplement refers to the following original documents

Urkunde über die Verleihung des Grades vom /  
Degree award certificate awarded on: XX.XX.20XX

Prüfungszeugnis vom /  
Academic degree certificate awarded on: XX.XX.20XX

Transcript of Records vom /  
Transcript of records issued on: XX.XX.20XX

DATUM DER ZERTIFIZIERUNG / CERTIFICATION DATE: XX.XX.20XX

---

Vorsitz des Prüfungsausschusses /  
Chairman Examination Committee



## 8. ANGABEN ZUM NATIONALEN HOCHSCHULSYSTEM / NATIONAL HIGHER EDUCATION SYSTEM

Die Informationen über das nationale Hochschulsystem auf den folgenden Seiten geben Auskunft über den Grad der Qualifikation und den Typ der Institution, die sie vergeben hat / The information on the national higher education system on the following pages provides a context for the qualification and the type of higher education that awarded it.

Der Allgemeine Teil des Diploma Supplement (Abschnitt 8) kann auf der Homepage der Hochschule Geisenheim UNTER FOLGENDEM LINK heruntergeladen werden: / Section 8 of the Diploma Supplement (general information about the German university system) can be downloaded from the Hochschule Geisenheim University website:

[http://www.hs-geisenheim.de/diploma\\_supplement](http://www.hs-geisenheim.de/diploma_supplement)