



## Berufsfelder und Kompetenzen

Mit ihrer fachübergreifenden Perspektive finden sich die Absolvent\*innen vor allem dort, wo Generalist\*innen mit einem breitgefächerten Wissen und Überblick gefragt sind. Dies ist insbesondere in Unternehmen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, aber auch bei Zulieferern von z.B. Aromen, natürlichen Farbstoffen sowie Vitaminen der Fall.

Dabei können die Absolvent\*innen, die auf dem Arbeitsmarkt sehr gute Chancen haben, in ganz verschiedenen Bereichen dieser Unternehmen einsteigen, beispielsweise im Qualitätsmanagement, in der Qualitätssicherung, in der Qualitätskontrolle, in der Produktentwicklung und Forschung, in der Sensorik, bis hin zur naturwissenschaftlich gestützten erklärungsbedürftigen Vermarktung der Produkte.

## Zugangsvoraussetzungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Die folgenden Zugangsvoraussetzungen berechtigen Sie dazu, einen Masterstudiengang bei uns zu beginnen:

- ein einschlägiger, berufsqualifizierender Hochschulabschluss (B. Sc.)
- Gesamtnote des ersten Abschlusses von mindestens 2,5 oder nach der ECTS-Notenskala von A oder B.

Für den Studiengang Lebensmittelwissenschaften im Besonderen:

- Deutschkenntnisse (Zertifikat der Niveaustufe B2 gemäß Common European Framework [CEF])
- gute Kenntnisse der Biologie und Chemie
- Grundlagenwissen in Mathematik, Statistik und Physik
- Verständnis für agrar- oder ernährungs-wissenschaftliche Fragestellungen

## Bewerbungsfristen und -modalitäten

Die Masterstudiengänge beginnen zum Winter- und zum Sommersemester. Hierfür können Sie sich direkt über unser Bewerberportal auf der Homepage unter [www.hochschule-rhein-waal.de](http://www.hochschule-rhein-waal.de) bewerben. Dort finden Sie auch weitere Informationen zu den Bewerbungsfristen und -modalitäten.

Haben Sie noch Fragen zum Studiengang? Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

## Kontakte

### Campus Kleve

Marie-Curie-Straße 1, 47533 Kleve  
Telefon: +49 2821 80673-0  
E-Mail: [info@hochschule-rhein-waal.de](mailto:info@hochschule-rhein-waal.de)

### Studiengangsleitung

Prof. Dr. Florian Kugler  
E-Mail: [florian.kugler@hochschule-rhein-waal.de](mailto:florian.kugler@hochschule-rhein-waal.de)

### Studienberatung

E-Mail: [study@hochschule-rhein-waal.de](mailto:study@hochschule-rhein-waal.de)



**Lebensmittelwissenschaften, M. Sc.**  
in deutscher Sprache

**Campus Kleve**  
**Fakultät Life Sciences**



[www.hochschule-rhein-waal.de](http://www.hochschule-rhein-waal.de)



Folgen Sie uns auf Instagram:  
[www.instagram.com/hsrheinwaal](https://www.instagram.com/hsrheinwaal)



Werden Sie Fan auf Facebook:  
[www.facebook.de/hochschulerheinwaal](https://www.facebook.de/hochschulerheinwaal)

Stand: Dezember 2023    Fotos: Hochschule Rhein-Waal





Lebensmittelwissenschaften, M. Sc.

Studieninformationen in Kürze

**Studienort:**  
Kleve

**Start des Studienganges:**  
zum Winter- und Sommersemester

**Studiendauer:**  
drei Semester bei Vollzeitstudium

**Abschluss:**  
Master of Science, M. Sc.

**Sprache des Studiums:**  
Deutsch

**Masterarbeit:**  
im dritten Semester

**Willkommen an der Hochschule Rhein-Waal**  
Suchen Sie eine Hochschule mit offener, freundlicher Atmosphäre? Eine Hochschule, in der Sie in kleinen Gruppen effektiv lernen können und die Sie optimal auf das Berufsleben vorbereitet? Dann sind Sie bei uns richtig: an der Hochschule Rhein-Waal.

Die Hochschule Rhein-Waal verfügt über zwei Standorte: den Campus Kleve und den Campus Kamp-Lintfort. Hier finden Sie alles nah beieinander: moderne Lehr- und Laboreinrichtungen, Bibliotheken, Sprachenzentren, Mensen und Studentenwohnheime.

Die Studiengänge der Fakultäten Life Sciences, Technologie und Bionik sowie Gesellschaft und Ökonomie werden am Campus Kleve gelehrt, die der Fakultät Kommunikation und Umwelt in Kamp-Lintfort.

Wir bieten ein innovatives, interdisziplinäres Studienangebot in deutscher und englischer Sprache, welches Vollzeit, dual oder berufsbegleitend absolviert werden kann. Die Studiengänge umfassen technische und naturwissenschaftliche Fachgebiete wie auch Gesundheits-, Gesellschafts- und Wirtschaftswissenschaften. Insgesamt können die Studierenden zwischen 26 Bachelor- und 11 Masterstudiengängen wählen.

Unsere nationalen wie internationalen Kooperationen mit Wirtschaft und Wissenschaft erleichtern Ihnen den Zugang zur Berufspraxis.

Gestalten Sie Ihre berufliche Zukunft aktiv mit!

Wir freuen uns, Sie an der Hochschule Rhein-Waal begrüßen zu dürfen.

**Lebensmittelwissenschaften**  
Kaum eine andere Produktgruppe nimmt in unserem Alltag einen so bedeutenden Stellenwert ein wie die der Lebensmittel und Getränke. Von der Gewinnung der Rohwaren pflanzlicher bzw. tierischer Herkunft über deren Verarbeitung bis hin zum Verzehr der Endprodukte durch die Verbraucher\*innen sind zahlreiche unterschiedliche Betriebe und Unternehmen sowie viele weitere Akteure beteiligt, die auf verschiedenen Ebenen der Wertschöpfungskette agieren.

Der Masterstudiengang Lebensmittelwissenschaften betrachtet aus einer vorwiegend naturwissenschaftlichen Perspektive die einzelnen Ebenen der Herstellung von Lebensmitteln sowie ihre komplexe Einbindung in die gesamte Wertschöpfungskette. Unterschiedliche Blickwinkel ermöglichen den Studierenden das Herausarbeiten von Zusammenhängen und somit die Entwicklung einer fächerübergreifenden sowie differenzierten Perspektive auf das Produkt „Lebensmittel“.

**Aufbau des Studiums**  
Neben der Vermittlung einer übergreifenden und interdisziplinären Perspektive auf relevante Bereiche aus der Biologie, der Chemie sowie den Agrar- und Ingenieurwissenschaften, gekoppelt mit Fragestellungen aus den Bereichen Produktentwicklung, Sensorik, Qualitätsmanagement, Lebensmittelsicherheit und Ernährungsphysiologie, steht von Beginn des Studiums an vor allem die praktische Ausbildung im Vordergrund. Darüber hinaus entwickeln die Studierenden unter anderem im Rahmen eines in kleinen Gruppen bearbeiteten angewandten Forschungsprojektes für ihre berufliche Zukunft wichtige kreative und anwendungsorientierte Problemlösungskompetenzen.

Im 3. Semester werden das erworbene Wissen und die erlernten Fertigkeiten in der Masterarbeit, die meist in Kooperation mit Lebensmittelunternehmen durchgeführt wird, angewandt und weiter vertieft.

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sommersemester | <ul style="list-style-type: none"><li>• Biologie der Lebensmittel</li><li>• Lebensmittelchemie und -analytik</li><li>• Verpackungstechnologie</li><li>• Lebensmittelprozesstechnologie</li><li>• Wissenschaftliche Methoden der Lebensmittelwissenschaften</li><li>• Wahlpflichtkatalog</li></ul> |
| Wintersemester | <ul style="list-style-type: none"><li>• Fermentation und Biotechnologie</li><li>• Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit</li><li>• Lebensmittelmikrobiologie</li><li>• Ernährung</li><li>• Produktentwicklung und Sensorik</li><li>• Angewandtes Forschungsprojekt</li></ul>              |
| Sommersemester | <ul style="list-style-type: none"><li>• Masterarbeit</li><li>• Kolloquium</li></ul>                                                                                                                                                                                                               |

