



**HOCHSCHULE  
RHEIN-WAAL**

Rhine-Waal University  
of Applied Sciences



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

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

## 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 und einem jungen Professorenteam? 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 25 Bachelor- und vier 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 Warengruppe nimmt in unserem Alltag einen solchen Stellenwert ein wie die der Nahrungsmittel und Getränke. Von der Herstellung der Primärrohstoffe bis zum Verzehr des Endproduktes sind viele unterschiedliche Betriebe und Unternehmen nötig, die für verschiedene Produktionsschritte zuständig sind. Neben der Herstellung, Verarbeitung und Veredelung des Lebensmittels gehören hierzu auch der Handel und Verkauf der Waren.

Der Studiengang Lebensmittelwissenschaft beleuchtet aus einer vorwiegend naturwissenschaftlichen Perspektive die einzelnen Komponenten der Lebensmittelherstellung und ihre komplexe Einbindung in die Wertschöpfungskette. Durch verschiedenartige Blickwinkel lernen die Studierenden die Zusammenhänge herauszuarbeiten, die ein umfassendes Bild auf das Produkt „Lebensmittel“ ermöglichen.

Besonderer Wert wird auf die interdisziplinäre Vernetzung der beteiligten Fachgebiete gelegt. So stehen neben der Vermittlung eines naturwissenschaftlichen-technischen Verständnisses für die Natur und die Produktion von Lebensmitteln auch Aspekte wie Qualitätssicherung, Ernährung und Produktentwicklung im Fokus. Dadurch stehen den Absolventen vielfältige Berufschancen offen.

## Aufbau des Studiums

Neben der Vermittlung einer übergreifenden und interdisziplinären Sicht in Bereiche der Biologie, Chemie, Agrar- und Ingenieurwissenschaften, gekoppelt mit Fragestellungen aus der Produktentwicklung, der Qualitätssicherung und den Ernährungswissenschaften, steht von Studienbeginn an vor allem die praktische, wissenschaftliche Arbeit in einem Forschungsprojekt im Vordergrund.

Im dritten Semester wird dann das theoretisch und praktisch erworbene Wissen in der Masterarbeit umgesetzt und vertieft.

1. Semester	<ul style="list-style-type: none"><li>• Biologie der Lebensmittel</li><li>• Lebensmittelchemie und -analytik</li><li>• Verpackungstechnologie</li><li>• Prozesstechnologie</li><li>• Wissenschaftliches Arbeiten</li><li>• Angewandtes Forschungsprojekt 1</li></ul>
2. Semester	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fermentation und Biotechnologie</li><li>• Qualität und Sicherheit</li><li>• Lebensmittel-Mikrobiologie</li><li>• Ernährung</li><li>• Produktentwicklung</li><li>• Angewandtes Forschungsprojekt 2</li></ul>
3. Semester	<ul style="list-style-type: none"><li>• Masterarbeit</li></ul>



## Berufsfelder und Kompetenzen

Der Studiengang Lebensmittelwissenschaften ist explizit auf eine fachübergreifende Perspektive ausgelegt. Er ermöglicht damit eine umfassende Beurteilung von Aspekten, die Nahrungsmittel und Getränke betreffen; von der Herstellung der Rohstoffe, über deren Weiterverarbeitung, bis hin zu Ansprüchen an die Endprodukte und deren Wirkungen.

Die Absolventen des Studiengangs finden sich in den Berufen wieder, wo Generalisten mit Über- und Weitblick gefragt sind und nicht in hochspezialisierten Unternehmen. Die möglichen Tätigkeitsbereiche der Absolventen können in Produktionsbetrieben z.B. im Bereich Qualitätsmanagement, als Mitarbeiter in der Forschung und Entwicklung, oder als Verantwortlicher für die Produktionssicherheit liegen. Auch Prüf- und Kontrollinstitute bieten ein reichhaltiges Betätigungsfeld für die an der Hochschule Rhein-Waal gut ausgebildeten Lebensmittelwissenschaftler.

## 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-Notenscala von A oder B.

Für den Studiengang Lebensmittelwissenschaften im Besonderen:

- Deutschkenntnisse (Zertifikat der Niveaustufe C1 gemäß Common European Framework (CEF)),
- gute Kenntnisse der Biologie (insbesondere der Molekular- und Mikrobiologie) und Chemie (vor allem Biochemie und organische Chemie),
- Grundlagenwissen in Mathematik, Statistik und Physik,
- Verständnis für agrar- oder ernährungswissenschaftliche Fragestellungen.

## Bewerbungsfristen und -modalitäten

Bewerbungen werden online entgegengenommen unter: [www.hochschule-rhein-waal.de/bewerbung-einschreibung](http://www.hochschule-rhein-waal.de/bewerbung-einschreibung)

Bewerbungsfrist für das Sommersemester ist der 15. Januar, für das Wintersemester der 15. Juli des jeweiligen Jahres. Eventuelle Verlängerungen der Fristen werden auf unserer Homepage bekanntgegeben.

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



## Kontakte

### Campus Kleve

Marie-Curie-Straße 1, D-47533 Kleve

Telefon: +49 2821 80673-0

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

### Dekan

Prof. Dr. Matthias Kleinke

Fakultät Life Sciences

### Studiengangsleitung

Prof. Dr. Florian Kugler

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

### Student Service Center

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

### International Office

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

### China Office

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

[tianjin@hochschule-rhein-waal.de](mailto:tianjin@hochschule-rhein-waal.de)

### South and Southeast Asia Office

E-Mail: [info@rhine-waal-university.org](mailto:info@rhine-waal-university.org)



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



Folgen Sie uns auf Twitter:

[www.twitter.com/HochschuleRW](http://www.twitter.com/HochschuleRW)



Werden Sie Fan auf Facebook:

[www.facebook.de/hochscherheinwaal](http://www.facebook.de/hochscherheinwaal)