

## GETRÄNKE- TECHNOLOGIE (B.SC.)

---

Genau das Richtige  
für Wissensdurstige



# INHALT

---

|  |    |
|--|----|
| Herzlich Willkommen an der Hochschule Geisenheim                             | 3  |
| Studieren an der Hochschule Geisenheim                                       | 4  |
| Fristen, Voraussetzungen und Ansprechpartner auf einen Blick                 | 6  |
| Der Studiengang Getränketechnologie – Genau das Richtige für Wissensdurstige | 7  |
| Der Duale Einstieg   | 8  |
| Zulassung: Ihr Weg nach Geisenheim   | 9  |
| Das Vorpraktikum als Studienvoraussetzung                                    | 10 |
| Studienorganisation  | 11 |
| Perspektiven in Wirtschaft und Wissenschaft                                  | 12 |
| Studierende berichten: Meine Erfahrungen in Geisenheim                       | 13 |
| Der Studienverlauf im Überblick  | 14 |
| Das Studienprogramm  | 16 |
| Auszug aus den Vorpraktikumsbestimmungen                                     | 20 |
| Besuchen Sie uns auch online   | 26 |
| Impressum  | 26 |

# HERZLICH WILLKOMMEN AN DER HOCHSCHULE GEISENHEIM

---

## LIEBE STUDIENINTERESSIERTE,

Natur- und Ingenieurwissenschaften sind Ihr Ding? Die Herstellung von flüssigen Lebensmitteln fasziniert Sie? Sie suchen ein Studium, das Ihnen beste Berufsaussichten eröffnet? Willkommen im Studiengang Getränketechnologie an der Hochschule Geisenheim! In der Ausbildung hier steht das Produkt im Fokus: Sie stellen Fruchtsaft, Bier oder Spirituosen her. In Praktika sammeln Sie direkt in Unternehmen berufsrelevante Erfahrungen. Der gute Ruf des Studiums an der Hochschule Geisenheim öffnet Ihnen die Tür zu Ihrem Traumberuf in der Getränkebranche.

Ihr Erfolg ist uns wichtig. Während des Studiums erhalten Sie von den Dozentinnen und Dozenten jederzeit individuelle Unterstützung und Beratung. Schon vorab hilft Ihnen diese Broschüre, sich ein Bild vom Ablauf und den Anforderungen des Studiums machen. Sie finden auf den folgenden Seiten Informationen zu Zulassung, Studienablauf, dem dualen Einstieg und natürlich zu den Inhalten des Bachelor-Studiums Getränketechnologie.

Wir hoffen, dass wir Sie für die Getränketechnologie begeistern können, und Sie schon bald auf unserem wunderschönen Campus begrüßen dürfen. Sollten Sie weitere Fragen zum Studium haben oder eine persönliche Beratung benötigen, wenden Sie sich gerne direkt an mich!

Ihre Dr. Bianca May

Studiengangsleiterin Getränketechnologie (B.Sc.)



### IHR DIREKTER DRAHT ZUR STUDIENBERATUNG

Dr. Bianca May  
Studiengangsleiterin  
Getränketechnologie (B.Sc.)  
Tel. +49 6722 502 317

# STUDIERN AN DER HOCHSCHULE GEISENHEIM

---

Die Hochschule Geisenheim ist mit ihrem Studienangebot und ihrer Forschungsarbeit rund um Natur, Pflanzen und Lebensmittel fest in der Gesellschaft verankert. Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler arbeiten gemeinsam mit Studierenden und Unternehmen daran, Antworten auf gesamtgesellschaftlich relevante Fragestellungen wie den Klimawandel oder Ressourcenknappheit zu finden. Der Bedarf der Anwender aus der Praxis und der Branchen steht dabei immer im Mittelpunkt.

Die praxisnahe Ausbildung an der Hochschule Geisenheim rund um die Spezialkulturen im Wein- und Gartenbau sowie in der Getränketechnologie genießt



genau deshalb weltweit einen hervorragenden Ruf. Das Angebot ergänzen Studiengänge entlang der gesamten Wertschöpfungskette: Logistik und Management Frischprodukte, Lebensmittelsicherheit und Internationale Weinwirtschaft. Ein weiterer inhaltlicher Schwerpunkt ist die Landschaftsarchitektur mit Freiraumplanung, Garten- und Landschaftsbau sowie Naturschutz.



Höchste Priorität hat für die Lehrenden in allen Bachelor-Studiengängen die individuelle Betreuung der Studierenden. Die stark anwendungsbezogenen Lehrveranstaltungen zeichnen sich durch eine optimale Kombination theoretischer und praktischer Wissensvermittlung aus. Auf Exkursionen, in Praxis- oder Fallstudienprojekten, Praktika und dem berufspraktischen Studium: Früh bereiten sich die Studierenden auf den Berufseinstieg vor und knüpfen wichtige Kontakte innerhalb der Branchen.

Das engmaschige Geisenheimer Partner-Netzwerk ermöglicht den Studierenden, in Studienaustauschprogrammen oder Praktika auf der ganzen Welt Erfahrungen zu sammeln. Von der Campus-Hochschule Geisenheim in bester Lage zwischen Weinbergen, Rhein und der Metropolregion Frankfurt gelingt ihnen nach dem Abschluss so der Sprung ins Berufsleben oder eine wissenschaftliche Karriere.



## STUDIENGANGS-STECKBRIEF: FRISTEN, VORAUSSETZUNGEN UND ANSPRECHPARTNER AUF EINEN BLICK

---

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>Studienabschluss</b>            | Bachelor of Science (B.Sc.)  |
| <b>Regelstudienzeit</b>            | 6 Semester   |
| <b>Studienbeginn</b>               | Wintersemester   |
| <b>Zulassungsvoraussetzung</b>     | Allgemeine Hochschulreife, Fachhochschulreife, Fachgebundene Hochschulreife oder gleichwertige anerkannte berufliche Qualifikation<br><a href="#">Mehr Informationen auf Seite 9</a> |
| <b>Praxisvoraussetzung Studium</b> | 26 Wochen Vorpraktikum<br><a href="#">Mehr Informationen auf Seite 10</a>  |
| <b>Praxisanteile Studium</b>       | Praxisprojekte, drei- bis sechsmonatiges berufspraktisches Studium   |
| <b>Dualer Einstieg</b>             | Möglich<br><a href="#">Mehr Informationen auf Seite 8</a>  |
| <b>Studienfachberatung</b>         | Dr. Bianca May<br><a href="#">Kontakt auf Seite 3</a>  |
| <b>Vorpraktikumsberatung</b>       | Dipl.-Ing. Arne Sperl, M. H. Edu.<br><a href="#">Kontakt auf Seite 10</a>  |
| <b>Weiterführendes Studium</b>     | Getränketechnologie (M.Sc.), Oenologie (M.Sc.), Weinwirtschaft (M.Sc.), Vinifera EuroMaster (M.Sc.)  |
| <b>Einschreibung</b>               | ab Mai bis Vorlesungsbeginn Wintersemester   |

# DER STUDIENGANG GETRÄNKETECHNOLOGIE

## – GENAU DAS RICHTIGE FÜR WISSENSDURSTIGE

---

Das Getränketechnologie-Studium an der Hochschule Geisenheim ist vielseitig und praxisorientiert. Produkte steht im Fokus: Studierende stellen Frucht- und Gemüsesäfte, Spirituosen, Wein, Sekt und Bier her. Sie betreuen dabei alle Schritte der Wertschöpfungskette. Das reicht von der Annahme und Verarbeitung der Rohware über die Prozesstechnik bis zur Prüfung, Deklaration und Vermarktung der fertigen Getränke. Absolventinnen und Absolventen des Studiengangs sind gefragte Fachkräfte in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

Im ersten Studienjahr stehen die natur- und ingenieurwissenschaftlichen Grundlagen auf dem Programm. Neben Fächern wie Chemie und Physik belegen die Studierenden auch Module in Rohwarenkunde, Sensorik und Marketing. Im weiteren Studienverlauf lernen sie den verfahrenstechnischen Umgang mit flüssigen Lebensmitteln. Das theoretische Wissen setzen sie im Rahmen von Projekten im Pilot- und halbkommerziellen Maßstab in die Praxis um. Sie konzentrieren Fruchtsäfte, filtern Bier oder füllen Schaumwein ab. In berufspraktischen Studien in Unternehmen im In- oder Ausland bereiten Studierende sich auf den betrieblichen Alltag vor. Exkursionen und Lehrtätigkeiten von Referenten aus der Industrie sorgen während des gesamten Studiums für einen ständigen Austausch mit der Branche.

Neben der fachlichen Qualifikation erwerben die Studierenden betriebswirtschaftliche und fachrechtliche Kompetenzen. Sie lernen, Projekte zu managen und neue Fachfremdsprachen. Sie entwickeln eine unternehmerische Denkweise. Die individuelle Betreuung der Studierenden durch die Dozentinnen und Dozenten ist in Geisenheim selbstverständlich.

Eine weitere Stärke des Studiums in Geisenheim ist die große Vielfalt an Modulen im Wahlpflicht- und Wahlbereich. Ob das Projekt Sektherstellung, die Veranstaltungen zu Unternehmensführung sowie Investitions- und Finanzierungsplanung oder eine Vertiefung ihrer Kenntnisse über Füll- und Verpackungstechnik: Studierende können sich passend zu ihrem Berufswunsch spezialisieren.



## KOMBINATION VON STUDIUM UND AUSBILDUNG: DER DUALE EINSTIEG

---

Die Hochschule Geisenheim ermöglicht Interessierten den dualen Einstieg ins Bachelor-Studium Getränketechnologie; sie können das Studium parallel zur Ausbildung zur Fachkraft für Fruchtsafttechnik aufnehmen. Die duale Variante unterstreicht den Praxisbezug und ist für diejenigen spannend, die schon früh in ihrer Berufsausbildung anspruchsvolle Fragestellungen beantworten wollen.

Die Besonderheit am dualen Einstieg ist die lange Praxisphase von mindestens 15 Monaten vor dem Studium. Zwei weitere Praxisphasen sind zwischen dem zweiten und dritten sowie dem vierten und fünften Fachsemester vorgesehen. Im Studium selbst besuchen dual Studierende dieselben Veranstaltungen wie ihre Kommilitonen, die keine Ausbildung machen. Vor der Gesellenprüfung vertiefen die Studierenden an der Hochschule Geisenheim in einem „Crash-Kurs“ noch einmal gezielt Kenntnisse, die für die handwerkliche Prüfung wichtig sind. Die Prüfungen im Rahmen der Ausbildung führt die zuständige IHK durch.

**Sie interessieren sich für den dualen Einstieg? Vereinbaren Sie ein Beratungsgespräch!  
[Kontakt auf Seite 3]**

Der duale Einstieg in die Getränketechnologie ruht auf den Schultern von drei Parteien: der Hochschule Geisenheim, dem Getränkeunternehmen und nicht zuletzt den Studierenden. Vor Beginn der Ausbildung schließen diese Parteien einen Vertrag, der die Modalitäten im Betrieb und auch die finanziellen Bedingungen festschreibt. Der erste Schritt ist dabei eine umfassende persönliche Beratung an der Hochschule Geisenheim.



## ZULASSUNG: IHR WEG NACH GEISENHEIM

---

Sie können sich jedes Jahr ab Mai bis zum Vorlesungsbeginn des folgenden Wintersemesters – in der Regel beginnt das Mitte Oktober – für das Getränketechnologie-Studium einschreiben, wenn Sie die Voraussetzungen erfüllen. Dies funktioniert ganz unkompliziert über unser Online-Portal. Die entsprechenden Informationen und Fristen finden Sie auf [www.hs-geisenheim.de](http://www.hs-geisenheim.de). Ergänzend dazu helfen Ihnen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Studierendenbüros gerne persönlich bei der Einschreibung.

Die wichtigste Voraussetzung zur Aufnahme eines Studiums ist die Hochschulzugangsberechtigung. In der Regel erwerben Sie die Hochschulzugangsberechtigung durch die allgemeine Hochschulreife (Abitur), durch die fachgebundene Hochschulreife oder durch die Fachhochschulreife (Abschluss einer Fachoberschule). Berufliche Abschlüsse als Meister oder Techniker ermöglichen in Hessen den direkten Hochschulzugang. Weitere schulische oder berufliche Abschlüsse werden der Fachhochschulreife gleichgestellt. Wenn unklar ist, ob Ihre Hochschulzugangsberechtigung in Hessen anerkannt ist, senden Sie bitte eine Kopie zur Prüfung ans Studierendenbüro.

### STUDIERN OHNE HOCHSCHULZUGANGSBERECHTIGUNG

An der Hochschule Geisenheim haben auch beruflich qualifizierte Bewerberinnen und Bewerber ohne direkte Hochschulzugangsberechtigung die Möglichkeit, ein Studium aufzunehmen. Voraussetzung für die Zulassung sind ein mittlerer Schulabschluss und eine abgeschlossene Berufsausbildung mit Gesamtnote 2,5 oder besser. Die mindestens dreijährige, anerkannte Berufsausbildung muss nach dem 01. Januar 2011 absolviert worden sein. Bewerberinnen und Bewerber, die diese Voraussetzungen erfüllen, können sich ebenfalls jeweils ab Mai für das folgende Wintersemester einschreiben. Sie erhalten das entsprechende Formular dafür im Studierendenbüro.



#### DIREKT INS STUDIENDENBÜRO

[hs-geisenheim.de/  
studierendenbuero](http://hs-geisenheim.de/studierendenbuero)  
[Studierendenbuero@hs-gm.de](mailto:Studierendenbuero@hs-gm.de)  
Tel.: +49 6722 502 700



# DAS VORPRAKTIKUM ALS STUDIENVORAUSSETZUNG

---

Neben der Hochschulzugangsberechtigung müssen Sie bei der Einschreibung für das Studium an der Hochschule Geisenheim ein Vorpraktikum nachweisen. Warum? Durch das Vorpraktikum erhalten Sie einen wichtigen Einblick in den Arbeits- und Produktionsablauf, in die Betriebsorganisation und Vermarktungsstruktur von Betrieben der Getränkewirtschaft. Dank des Praktikums haben Sie erste Erfahrungen in Ihrem späteren Berufsfeld gesammelt und wissen genau, dass die Getränketechnologie das Richtige für Sie ist!

Die Mindestdauer für das Vollzeitpraktikum beträgt 26 Wochen. Sie können das Praktikum beispielsweise in einem Weingut oder Süßmostbetrieb, bei einem Fruchtsafthersteller, in Brauereien oder Brenneereien absolvieren. Das Praktikum sollte die Arbeitsbereiche Auswahl und Beurteilung von Rohstoffen, Halb- und Fertigprodukten, Prozessablauf, Reinigung und Sterilisation, Füllung und Verpackung von Getränken sowie Qualitätskontrolle, Vermarktung und Betriebsorganisation umfassen. Das Erlernen praktischer Kenntnisse und Fertigkeiten steht im Vordergrund. Eine einschlägige Ausbildung erkennen wir als Vorpraktikum entsprechend an.

**Sie sind unsicher, ob Ihr Praktikum anerkannt wird? Schauen Sie in die Bestimmungen zum Vorpraktikum (ab Seite 22) oder wenden Sie sich an unsere Vorpraktikums-Beratung.**



## IHRE BERATUNG RUND UMS VORPRAKTIKUM

---

Dipl.-Ing. Arne Sperl, M. H. Edu.  
Arne.Sperl@hs-gm.de  
Tel.: 06722 502 761

# STUDIENORGANISATION

---

Das Bachelor-Studium an der Hochschule ist modular aufgebaut. Die einzelnen Module umfassen verschiedene Lehrveranstaltungen – Vorlesungen, Seminare, Praktika, Projekte oder Übungen – zu Themenbereichen wie Erfrischungsgetränke, Lebensmittel- und Weinrecht oder Verfahrenstechnik. Die Module schließen die Studierenden innerhalb eines Semesters oder eines Studienjahres durch eine Prüfungsleistung in Form von Klausuren, Projekten, Präsentationen oder Hausarbeiten ab. Diese Leistungen können nur begrenzt wiederholt werden und sind relevant für die Gesamtabchlussnote.

Allen Modulen sind Leistungspunkte in Form von Credit Points (CP) nach dem European Credit Transfer System (ECTS) zugeordnet. Sie zeigen an, wie hoch die Arbeitsbelastung in einem Modul ist. Einbezogen sind die Teilnahme an Veranstaltungen, die Vor- und Nachbereitung des Lehrstoffes und die Prüfungsvorbereitungen. Die Praktika und die Bearbeitung der Bachelorthesis sind eigene Module. Zum Abschluss des Bachelor-Studiums Getränketechnologie müssen die Studierenden insgesamt mindestens 180 Credit Points nachweisen.

**Noch Fragen zur Studienorganisation? Wenden Sie sich an die Studienberatung [Kontakt auf Seite 3] oder das Studierendenbüro [Kontakt auf Seite 9].**

Klausuren schreiben die Studierenden an der Hochschule Geisenheim am Ende der Vorlesungszeit binnen zwei Wochen. So haben sie in der vorlesungsfreien Zeit genug Freiraum, um das Berufspraktische Studium, freiwillige Praktika oder Exkursionen zu absolvieren.

**PFLICHTMODULE** vermitteln wichtige grundlegende und ins fachspezifische übergehende zentrale Studieninhalte.

Sie bilden das Gerüst des Studiengangs.

**WAHLPFLICHTMODULE** dienen der Vertiefung und der persönlichen Schwerpunktbildung. Sie sind frei wählbar. **WAHLMODULE** ergänzen das Programm, können aber nur in begrenzter Anzahl eingebracht werden.

**Den Überblick über alle Module erhalten Sie ab Seite 16**



## UND DANACH? PERSPEKTIVEN IN WIRTSCHAFT UND WISSENSCHAFT

---

Das fundierte und praxisbezogene Bachelor-Studium in Geisenheim schließen Studierende mit einem berufsqualifizierenden Abschluss ab. Dieser ermöglicht ihnen den direkten Einstieg in die vielfältigen Berufe der nationalen und internationalen Lebensmittel- und Getränkebranche.

Absolventinnen und Absolventen sind dafür ausgebildet, selbstständig und eigenverantwortlich zu arbeiten. Sie leiten später Abteilungen oder Unternehmen der Getränkeindustrie. Weitere berufliche Tätigkeitsfelder sind die Qualitätssicherung, das Qualitätsmanagement und die Lebensmittelkontrolle. Dazu gehören auch die Rohwarenherstellung, die Entwicklung und Herstellung von Maschinen für die Getränkebranche und Entwicklung von Verpackungsmaterialien. Getränketechnologen finden ebenso Stellen in der Getränkeentwicklung und dem Marketing.

### WISSENSCHAFTLICHE VERTIEFUNG IM MASTER-STUDIUM

Das Bachelor-Studium befähigt die Studierenden auch, Fragestellungen nach anerkannten wissenschaftlichen Methoden zu lösen; die beste Voraussetzung für ein anschließendes Master-Studium. Im Master-Studium vertiefen Studierende forschungsbasiert ihr Wissen rund um Prozess- und Verfahrenstechnik, Lebensmittelsicherheit oder Getränkeanalytik. Die Hochschule Geisenheim bietet dafür verschiedene Studiengänge – passend zu jedem Profil.

- Getränketechnologie (M.Sc.), gemeinsam mit der JLU Gießen
- Oenologie (M.Sc.), gemeinsam mit der JLU Gießen
- Vinifera EuroMaster (M.Sc.) als Joint Degree mit Partneruniversitäten in Frankreich, Italien, Spanien & Portugal
- Weinwirtschaft (M.Sc.), gemeinsam mit der JLU Gießen



Das **MASTERSTUDIUM** ist auch der erste Schritt auf dem **WEG ZUM DOKTORTITEL**.

In unseren Forschungsbereichen und Instituten können Nachwuchswissenschaftler später in Kooperationen mit renommierten Partnern im In- und Ausland promovieren.

## STUDIERENDE BERICHTEN: MEINE ERFAHRUNGEN IN GEISENHEIM

---

„Wenn man in der Getränkebranche arbeiten möchte, ist Geisenheim die beste Adresse, da man hier wirklich alles von Wasser über Saft bis hin zu Bier und Wein kennen lernt. Durch den hohen Praxisanteil ist das Studium sehr abwechslungsreich und bereitet die Studenten optimal aufs spätere Berufsleben vor, wie ich in meinem dualen Studium immer wieder feststellen konnte. Im Gegensatz zu großen Unis ist der Student in Geisenheim nicht bloß eine Nummer, stattdessen wird man hier individuell von Professoren betreut und gefördert.“

”

**NATALIE, Studentin Getränketechnologie (B.Sc.) mit dualen Einstieg**

„Mit einem abgeschlossenen Getränketechnologie-Studium ist man ein Allrounder. Ich habe in meinem Studium an der Hochschule Geisenheim zwar auch gelernt, wie ich einen Wein im Keller zu behandeln habe, aber gerade die vielfältigen Herstellungsmethoden anderer Getränke waren das, was mich gereizt hat. Der Anspruch an die naturwissenschaftlichen Fähigkeiten ist allerdings schon hoch. Chemie und Physik sind ständige Begleiter.“



”

**MAXIMILIAN, Absolvent Getränketechnologie (M.Sc.)**

„Während des Studiums der Getränketechnologie bekommt man Einblicke in alle Sparten der Getränkebranche. Dabei ergänzen sich die fachspezifischen Module wie Brauereitechnologie, Frucht- und Gemüsesäfte sowie alkoholische Getränke und Erfrischungsgetränke sehr gut, sodass die Studenten am Ende über ein fundiertes Wissen verfügen. Vor allem in Projekten wird der Schwerpunkt auf die Technik, weniger die Analytik gelegt, wodurch der Studiengang eher für praxis- als forschungsorientierte Studenten geeignet ist.“

”

**MAJA, Studentin Getränketechnologie (B.Sc.)**

# DER STUDIENVERLAUF IM ÜBERBLICK

## GETRÄNKETECHNOLOGIE (B. SC.)

| 1. SEMESTER                    | 2. SEMESTER                                       | 3. SEMESTER  |   |
|--------------------------------|---|--|---|
| Rohwarenkunde (6 CP)           | Wasser (6 CP)                                     | Brauerei (6 CP)  |   |
| Sensorik (4 CP)                |   | Frucht- und Gemüsesäfte (6 CP)   | E |
| Grundlagen Marketing (4 CP)    | Lebensmittel- & Weinrecht (6 CP)                  | Grundlagen der Verfahrenstechnik (6 CP)  |   |
| Betriebswirtschaft (4 CP)      |   | Projekt Fruchtsaft (3 CP)  |   |
| Chemie I (6 CP)                | Chemie II (6 CP)                                  | Getränkechemie (6 CP)  |   |
|                                | Physik (6 CP)                                     | Oenologie (6 CP)   |   |
| Mathematik & Statistik (6 CP)  |   | Mikrobiologie (6 CP)   |   |
| Informationstechnologie (6 CP) |   | Fachfremdsprache Englisch, Französisch (6 CP)  |   |
| Recht (6 CP)                   |   | WAHLPFLICHTMODULE DES 2. SEMESTERS<br>BPS Ausland (6 CP), Projekt Bier (3 CP), Projekt<br>Investitions- & Finanzplanung (6 CP), Kooperations- & Unternehmensführung (4 CP), Weinchemie (6 CP),<br>Wein- und Getränkemarketing (6 CP) |   |
| Volkswirtschaftslehre (4 CP)   |   |  |   |
|                                | Economic, Agricultural & Consumer Politics (4 CP) | WAHLMODULE DES 2. SEMESTERS<br>Große Exkursion (2 CP), Projekt Marktforschung (6 CP),<br>CP), Unternehmensethik (6 CP)   |   |
|                                | Suchtprävention (2 CP)                            |  |   |

■ Pflichtmodule Getränke

■ Pflichtmodule Naturwissenschaften

■ Pflichtmodule Betriebswirtschaft und Grundlagen

■ Wahlpflichtmodule

■ Wahlmodule (werden nicht immer angeboten)

| 4. SEMESTER                 | BERUFSPRAKTISCHES STUDIUM ( 12 CP) | 5. SEMESTER   | 6. SEMESTER                                       |
|-----------------------------|------------------------------------|---|---|
|                             |                                    | Alkoholische Getränke (6 CP)  |   |
|                             |                                    | Seminar für Getränketechnologie (6 CP)  |   |
| Erfrischungsgetränke (6 CP) |                                    | Verfahrenstechnik (6 CP)  |   |
|                             |                                    |   | Wissenschaftliches Arbeiten & Präsentation (6 CP) |
|                             |                                    |   | Bachelor-Thesis (12 CP)                           |
|                             |                                    | WAHLPFLICHTMODULE DES 3. STUDIENJAHRES<br>Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe (3 CP), Ausgewählte Kapitel der Chemie (2 CP), Beratung und Kommunikation (6 CP), Betriebstechnik (6 CP), Biotechnologie (3 CP), Füll- und Verpackungstechnik (6 CP), Projekt Spirituosen (3 CP), Projekt Strategische Planung (6 CP), Qualitätsmanagement (3 CP), Unternehmensplanspiel (3 CP) |   |
|                             |                                    |   |   |
|                             |                                    |   |   |
|                             |                                    | WAHLMODULE DES 3. STUDIENJAHRES<br>Business Plan (3 CP), Arbeits- & Berufspädagogik (3 CP), Grundlagen des Weintourismus (6 CP)   |   |

CP: Credit Points

# DAS STUDIENPROGRAMM GETRÄNKETECHNOLOGIE (B.SC.)

mit Semesterwochenstunden (SWS) und Credit Points (CP)

## IHRE LEHRVERANSTALTUNGEN IM 1. UND 2. SEMESTER

| MODUL                       | VERANSTALTUNGEN                    | SWS | CP |
|-----------------------------|------------------------------------|-----|----|
| <b>PFLICHTMODULE</b>        |                                    |     |    |
| Wasser                      | Wasserrecht                        | 1   | 6  |
|                             | Wasseraufbereitung                 | 3   |    |
|                             | Trink- und Mineralwasser           | 2   |    |
| Rohwarenkunde               | Rohwarenkunde                      | 3   | 6  |
|                             | Praktikum                          | 3   |    |
| Sensorik                    | Sensorik                           | 1   | 4  |
|                             | Seminar Sensorik                   | 2   |    |
| Lebensmittel- und Weinrecht | Lebensmittelrecht                  | 2   | 6  |
|                             | Weinrecht                          | 2   |    |
|                             | Weinbuchführung                    | 2   |    |
| Betriebswirtschaft          | Betriebswirtschaftslehre           | 4   | 4  |
| Grundlagen Marketing        | Strategisches Marketing            | 2   | 4  |
|                             | Operatives Marketing               | 2   |    |
| Chemie I                    | Allgemeine und Anorganische Chemie | 3   | 6  |
|                             | Analytische Chemie                 | 1   |    |
|                             | Chemie Übungen                     | 2   |    |
| Chemie II                   | Organische Chemie                  | 2   | 6  |
|                             | Biochemie                          | 2   |    |
|                             | Praktikum                          | 2   |    |
| Mathematik und Statistik    | Mathematik                         | 3   | 6  |
|                             | Statistik und Biometrie            | 2   |    |
|                             | Statistik Übungen                  | 1   |    |
| Physik                      | Physik & Elektrotechnik            | 4   | 6  |
|                             | Praktikum Physik / Elektrotechnik  | 1   |    |
|                             | Übungen Physik / Elektrotechnik    | 1   |    |
| Informationstechnologie     | Informationstechnologie            | 1   | 6  |
|                             | Neue Medien                        | 1   |    |
|                             | IT Übungen                         | 3   |    |

**WAHLPFLICHTMODULE**

|                       |                       |   |   |
|-----------------------|-----------------------|---|---|
| Volkswirtschaftslehre | Volkswirtschaftslehre | 4 | 4 |
| Recht                 | Grundlagen des Rechts | 2 | 6 |
|                       | Unternehmensrecht     | 4 |   |

**WAHLMODUL**

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| Economic, Agricultural & Consumer Politics | Economic, Agricultural & Consumer Politics | 4 | 4 |
| Suchtprävention                            | Suchtprävention                            | 2 | 2 |

## IHRE LEHRVERANSTALTUNGEN IM 3. UND 4. SEMESTER

| MODUL                            | VERANSTALTUNGEN                    | SWS | CP |
|----------------------------------|------------------------------------|-----|----|
| <b>PFLICHTMODULE</b>             |                                    |     |    |
| Brauerei                         | Brauereitechnologie                | 4   | 6  |
|                                  | Seminar Bauereitechnologie         | 2   |    |
| Erfrischungsgetränke             | Erfrischungsgetränke               | 4   | 6  |
|                                  | Sensorik Erfrischungsgetränke      | 2   |    |
| Frucht- und Gemüsesäfte          | Fruchtsäfte                        | 4   | 6  |
|                                  | Gemüsesäfte                        | 1   |    |
|                                  | Sensorik Fruchtsaft / Gemüsesaft   | 1   |    |
| Projekt Fruchtsaft               | Projekt Fruchtsaft                 | 2   | 3  |
| Grundlagen der Verfahrenstechnik | Werkstoffkunde                     | 2   | 6  |
|                                  | Verfahrenstechnik                  | 4   |    |
| Getränkechemie                   | Getränkechemie                     | 3   | 6  |
|                                  | Ernährungsphysiologie              | 1   |    |
|                                  | Getränkechemisches Praktikum       | 2   |    |
| Oenologie                        | Technologie des Weines             | 5   | 6  |
|                                  | Technologie des Schaumweines       | 1   |    |
| Mikrobiologie                    | Mikrobiologie                      | 4   | 6  |
|                                  | Praktikum Mikrobiologie            | 2   |    |
| Fachfremdsprache                 | Englisch Seminar und Übung         | 6   | 6  |
|                                  | oder Französisch Seminar und Übung | 6   |    |
|                                  | oder Italienisch Seminar und Übung | 6   |    |
|                                  | oder Spanisch Seminar und Übung    | 6   |    |

| WAHLPFLICHTMODULE                    |                                       |   |   |
|--------------------------------------|---------------------------------------|---|---|
| Berufspraktisches Studium Ausland    | Berufspraktisches Studium Ausland     | 2 | 6 |
| Projekt Bier                         | Projekt Bier                          | 2 | 3 |
| Projekt Sektherstellung              | Spezielle Technologie des Schaumweins | 1 | 3 |
|                                      | Projekt Sektherstellung               | 2 |   |
| Weinchemie                           | Weinchemie                            | 2 | 6 |
|                                      | Spezielle Weinchemie                  | 2 |   |
|                                      | Weinchemisches Praktikum              | 2 |   |
| Weinbeurteilung                      | Weinbeurteilung                       | 4 | 4 |
| Unternehmensführung                  | Unternehmensmanagement                | 2 | 4 |
|                                      | Mitarbeiterführung                    | 2 |   |
| Investitions- & Finanzierungsplanung | Investition & Finanzierung            | 3 | 6 |
|                                      | Betriebliche Steuerlehre              | 2 |   |
|                                      | Entrepreneurship                      | 1 |   |
| Kostenrechnung                       | Allgemeine Kostenrechnung             | 2 | 5 |
|                                      | Spezielle Kostenrechnung              | 2 |   |
| Wein- & Getränkemarketing            | Wein- & Getränkemarketing             | 6 | 6 |

| WAHLMODUL              |                          |   |   |
|------------------------|--------------------------|---|---|
| Große Exkursionen      |                          | 2 | 2 |
| Projekt Marktforschung | Projekt Marktforschung   | 3 | 4 |
| E-Commerce             | B2C, ERP and CRM Systems | 2 | 2 |
| Unternehmensethik      | Unternehmensethik        | 2 | 2 |

## IHRE LEHRVERANSTALTUNGEN IM 5. UND 6. SEMESTER

| MODUL                                      | VERANSTALTUNGEN                            | SWS | CP |
|--|--|-----|----|
| <b>PFLICHTMODULE</b>                       |  |     |    |
| Seminar für Getränketechnologie            | Seminar für Getränketechnologie            | 3   | 6  |
|  | Exkursionen                                | 3   |    |
| Alkoholische Getränke                      | Frucht- & Likörweine                       | 2   | 6  |
|  | Spirituosen                                | 2   |    |
|  | Sensorik Alkoholische Getränke             | 2   |    |
| Verfahrenstechnik                          | Verfahrenstechnik                          | 3   | 6  |
|  | Übungen                                    | 3   |    |
| Berufspraktisches Studium                  | Berufspraktisches Studium                  |     | 12 |
| Wissenschaftliches Arbeiten & Präsentation | Wissenschaftliches Arbeiten & Präsentation | 1   | 6  |
| Bachelor Thesis                            | Thesis                                     |     | 12 |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <b>WAHLPFLICHTMODULE</b>                    |   |   |   |
| Projekt Spirituosen                         | Projekt Spirituosen                                   | 2 | 3 |
| Füll- & Verpackungstechnik                  | Füll- & Verpackungstechnik                            | 4 | 6 |
|   | Mess-, Steuer-, Regeltechnik                          | 2 |   |
| Betriebstechnik                             | Technische Betriebsorganisation                       | 2 | 6 |
|   | Anlagenplanung  | 2 |   |
|   | Reinigung, Desinfektion, Abwasser                     | 2 |   |
| Biotechnologie                              | Industrielle Mikrobiologie                            | 2 | 3 |
|   | Praktikum Mikrobielle Betriebskontrolle               | 2 |   |
| Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe | Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe           | 1 | 3 |
|   | Praktikum Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe | 2 |   |
| Ausgewählte Kapitel der Chemie              | Seminar Ausgewählte Kapitel der Chemie                | 2 | 2 |
| Qualitätsmanagement                         | Seminar Qualitätsmanagement                           | 3 | 3 |
| Projekt Strategische Planung                | Projekt Strategische Planung                          | 4 | 6 |
| Unternehmensplanspiel                       | Unternehmensplanspiel                                 | 2 | 3 |
| Beratung & Kommunikation                    | Beratung & Kommunikation                              | 2 | 6 |
|   | Praktikum Beratung & Kommunikation                    | 2 |   |

| WAHLMODUL                    |  |   |   |
|------------------------------|--|---|---|
| Business Plan                | Business Plan                          | 3 | 3 |
| Arbeit- & Berufspädagogik    | Arbeit- & Berufspädagogik              | 2 | 3 |
|                              | Übung Arbeit- & Berufspädagogik        | 1 |   |
| Grundlagen des Weintourismus | Grundlagen des Weintourismus           | 4 | 6 |
|                              | Praktikum Grundlagen des Weintourismus | 2 |   |

# AUSZUG AUS DEN VORPRAKTIKUMSBESTIMMUNGEN FÜR DEN STUDIENGANG GETRÄNKETECHNOLOGIE

---

## § 1 ZIEL DES PRAKTIKUMS

**1.** Durch das Praktikum wird den Praktikantinnen und Praktikanten ein Einblick in den Arbeits- und Produktionsablauf, in die Betriebsorganisation und Vermarktungsstruktur von Betrieben der Wein- und Getränkewirtschaft ermöglicht. Das Praktikum stellt einen Einstieg in das angestrebte Berufsfeld dar und dient der Orientierung. Das Erlernen praktischer Kenntnisse und Fertigkeiten steht dabei im Vordergrund.

## § 2 DAUER UND ART DES PRAKTIKUMS

**1.** Das Praktikum dauert 26 Wochen. Es ist ein Vollzeitpraktikum und kann nicht parallel zu einer andersartigen, ganztägigen Tätigkeit durchgeführt werden.

Das Praktikum soll folgende Arbeitsbereiche umfassen:

1. Auswahl und Beurteilung von Rohstoffen, Halb- und Fertigprodukten
2. Prozessablauf bei der Herstellung von Getränken
3. Reinigung und Sterilisation von Behälter und Getränken
4. Füllung und Verpackung von Getränken
5. Qualitätskontrolle
6. Vermarktung
7. Betriebsorganisation

Es sollen mindestens vier der oben genannten Arbeitsbereiche im jeweiligen Praktikum durchlaufen werden.

**2.** Praktika im Rahmen der Ausbildung an einer Fachoberschule oder die Ableistung des Zivildienstes oder die Ableistung eines freiwilligen Jahres in den einschlägigen Betrieben oder Institutionen werden bis zu 3 Monaten angerechnet.

**3.** Eine abgeschlossene einschlägige Berufsausbildung ersetzt das Praktikum.

Die anerkannten und einschlägigen Ausbildungsberufe sind: Winzer, Küfer, Brauer und Mälzer, Destillateur und Süßmoster, Fachkraft für Fruchtsafttechnik, Fachkraft für Lebensmitteltechnologie und alle sonstigen einschlägigen Berufe der Getränkewirtschaft.

## § 3 AUSBILDUNGSBETRIEBE

**1.** Das Praktikum kann nur in Ausbildungsbetrieben der für die Studiengänge zugelassenen Ausbildungsberufe absolviert werden. Das Praktikum wird anerkannt, wenn durch geeignete Unterlagen nachgewiesen wird, dass der Betrieb nach Größe, Ausstattung und Vermarktung dem Praktikumsziel gerecht wird. Elterliche Betriebe und Betriebe naher Verwandter sind nur zugelassen, wenn die

Betriebe anerkannte Ausbildungsbetriebe sind.

**2.** Der Ausbildungsbetrieb kann während des Praktikums gewechselt werden, wenn dies für eine intensive Ausbildung erforderlich ist.

**3.** Ausbildungsbetriebe sind

- Weingüter
- Winzergenossenschaften
- Wein- und Sektkellereien
- Süßmostbetriebe
- Fruchtsafthersteller
- Hersteller von Erfrischungsgetränken
- Mineralwasserbetriebe
- Brauereien
- Brennereien

**4.** Ein Praktikum in einem Spezialbetrieb wird bis zu 2 Monaten angerechnet. Als Spezialbetriebe gelten zum Beispiel:

Weinlaboratorien, die milchverarbeitende Industrie, Zulieferbetriebe der Wein- und Getränkebranche sowie Groß- und Einzelhandelsbetriebe der Wein- und Getränkewirtschaft und fachbezogene Verbände und Institutionen.

**5.** Ein anerkannter Berufsabschluss in den in Abs. 4 genannten Spezialbetrieben wird bis zu 2 Monaten angerechnet.

## **§ 4 PRAKTIKUM IM AUSLAND**

**1.** Ein Praktikum im Ausland von mehr als 3 Monaten bedarf der vorherigen Zustimmung.

## **§ 5 DURCHFÜHRUNG DES PRAKTIKUMS**

**1.** Es wird empfohlen, mit den Ausbildungsbetrieben Praktikantenverträge abzuschließen. Vertragsformulare sowie die Listen der anerkannten Ausbildungsbetriebe sind z.Bsp. bei den jeweiligen regional zuständigen Landwirtschaftskammern, Industrie- und Handelskammern und Behörden erhältlich.

## **§ 6 PRAKTIKUMSBESCHEINIGUNG**

**1.** Der Ausbildungsleiter stellt am Ende des Praktikums eine Praktikumsbescheinigung aus. Aus der Bescheinigung muss die Dauer des Praktikums hervorgehen.

## § 7 ANFERTIGUNG DER ERFAHRUNGSBERICHTE

**1.** Der Inhalt des Praktikums muss durch mindestens 8 Erfahrungsberichte im Umfang von jeweils mindestens 2 Seiten (DIN A 4) zu den Arbeitsvorgängen nach § 2 (2) dokumentiert werden. Erfahrungsberichte sind individuell angefertigte schriftliche Aufzeichnungen, die den Arbeitsablauf, das Arbeitsziel, den zeitlichen Umfang, die benötigten Geräte, die betrieblichen Rahmenbedingungen und Besonderheiten einzelner Arbeitsvorgänge wie z. B. Rebschnitt, Laubarbeit, Teilentfruchtung, Weinlese, Pressen, Filtration, Kommissionierung, Preislistengestaltung, Präsentation u. a. m. beschreiben. Eine Auflistung der täglich anfallenden Arbeiten sind keine Erfahrungsberichte. Die Erfahrungsberichte werden der Betriebsleiterin oder dem Betriebsleiter zur Einsicht vorgelegt und von diesen abgezeichnet.

**2.** Die Studienanfängerinnen und Studienanfänger müssen die Erfahrungsberichte bis zum 1. November im Studienzentrum der Hochschule Geisenheim (jeweilige Studiengangs- und Prüfungsverwaltung) oder beim Praktikumsbeauftragten abgeben. Bei festgestellten Mängeln an den Berichten kann die Anerkennung des Praktikums an Auflagen gebunden oder ganz oder teilweise widerrufen werden.

## § 8 ANERKENNUNG DES NACHGEWIESENEN PRAKTIKUMS

**1.** Das Praktikum wird anerkannt, wenn

- die vorgeschriebene Dauer von 26 Wochen erfüllt und
- die Erfahrungsberichte angefertigt wurden.

**2.** Zur Anerkennung des Praktikums sind die Praktikumsbescheinigung(en) und die Erfahrungsberichte dem Praktikumsbeauftragten oder dem zuständigen Prüfungsausschuss vorzulegen. Wird ein Praktikum in mehreren Betrieben durchgeführt oder soll ein Praktikum nach § 2 (3) oder § 3 (4) oder eine Berufsausbildung nach § 2 (4) oder § 3 (5) anerkannt oder angerechnet werden sind die entsprechenden Bescheinigungen vorzulegen.

**3.** Für die vollständige Anrechnung einer abgeschlossenen Berufsausbildung oder die teilweise Anrechnung einer abgeschlossenen Berufsausbildung als Groß- oder Einzelhandelskaufmann in den einschlägigen Berufen der Getränkewirtschaft oder des Hotel- und Gaststättengewerbes nach § 2

**4.** ist das Abschlusszeugnis vorzulegen.

## § 9 ZUSTÄNDIGKEITEN

**1.** Der Vizepräsident Lehre der Hochschule Geisenheim kann eine Praktikumsbeauftragte oder einen Praktikumsbeauftragten bestimmen und ihr oder ihm die Wahrnehmung der praktikumsbezogenen Aufgaben übertragen.

**1.** Der Praktikumsbeauftragte ist zuständig für

- die Anerkennung des Praktikums nach § 2 (1) oder einer abgeschlossenen einschlägigen Berufsausbildung nach § 2 (4),

- die Anrechnung eines Praktikums in Spezialbetrieben, bei Verbänden und Institutionen nach § 3 (4) bis zu 2 Monaten.
- die Anrechnung von Praktika im Rahmen der fachgebundenen Hochschulreife oder die Anrechnung von Zivildienstzeiten oder das freiwillige Jahr in einschlägigen Betrieben und Institutionen nach § 2 (4) bis zu 3 Monaten, für die vorherige Zustimmung für ein Praktikum im Ausland von über 3 Monaten nach § 5.

## § 10 URLAUBS- UND VERGÜTUNGSANSPRÜCHE

1. Den Praktikantinnen und Praktikanten steht ein angemessener Urlaub von mindestens 2 Tagen pro Monat zu. Ansonsten gelten die betriebseigenen Regelungen. Fragen bezüglich Vergütung, Unterkunft usw. sind vor Abschluss des Praktikantenvertrages zu klären und im Vertrag festzulegen.

## § 11 RECHTLICHE RAHMENBEDINGUNGEN

### 1. Ausbildungsförderung für die Praktikumszeit

Gemäß § 2. Abs. 4 des BAföG wird für die Teilnahme an einem Praktikum Ausbildungsförderung bezahlt. Eine Vergütung des Ausbildungsbetriebes wird gemäß § 23. Abs. 3 des BAföG auf die Ausbildung angerechnet. Der Antrag auf Ausbildungsförderung ist zu stellen bei der

Außenstelle Wiesbaden des Studentenwerks Frankfurt /Main

Kurt-Schumacher-Ring 18, 65197 Wiesbaden

Tel: 0611 / 9495 -01

### 2. Unfallversicherung

Für die Praktikantinnen und Praktikanten besteht gesetzlicher Unfallversicherungsschutz gemäß den Regelungen des Sozialgesetzbuchs (SGB).

### 3. Krankenversicherung

Sofern nicht eine Familienversicherung nach § 10 SGB V besteht, sollte die Frage der Krankenversicherung in der Zeit des Praktikums direkt mit der jeweiligen Krankenversicherung abgeklärt werden.

Ansprechpartner für Praktika- und Ausbildungsbetriebe finden Sie in der ungekürzten Version „Praktikumsordnung der Hochschule Geisenheim für die Studiengänge ‚Weinbau und Oenologie‘ B.Sc., ‚Getränketechnologie‘ B.Sc. und ‚Internationale Weinwirtschaft‘ B.Sc.“ online auf [www.hs-geisenheim.de](http://www.hs-geisenheim.de) auf der Seite des Studiengangs.

## BESUCHEN SIE UNS AUCH ONLINE

---

Informationen rund um das Studium an der Hochschule Geisenheim finden Sie jederzeit auch online. Besuchen Sie uns auf unserer zentralen Webseite [www.hs-geisenheim.de](http://www.hs-geisenheim.de) oder folgen Sie uns in den sozialen Medien.

[www.facebook.com/hsgeisenheim](http://www.facebook.com/hsgeisenheim)

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

[www.instagram.com/hsgeisenheim](http://www.instagram.com/hsgeisenheim)

Hier informieren wir Sie über anstehende Studieninfotage, die regelmäßig im Mai und November stattfinden, sowie über interessante Veranstaltung und den Termin unseres Open Campus. Wir berichten über spannende Projekte unserer Studierenden oder innovative Forschungsarbeiten unserer Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler. Schauen Sie rein!

## IMPRESSUM

---

### HERAUSGEBER

Der Präsident der Hochschule Geisenheim University

**Prof. Dr. Hans Reiner Schultz**

Von-Lade-Straße 1

D-65366 Geisenheim

E-Mail: [praesident@hs-gm.de](mailto:praesident@hs-gm.de)

Tel.: +49 6722 502 201

Fax: +49 6722 502 271

### BILDER

Titel, S.7, 8, 9 und 10

© Hessen schafft Wissen /

**Daniel Chassein**

### REDAKTIONSVERANTWORTLICHER

**Dipl.-Ing. Robert Lönarz**

Leiter der Abteilung Kommunikation,

Hochschulsport und Hochschulbeziehungen (P4)

E-Mail: [kommunikation@hs-gm.de](mailto:kommunikation@hs-gm.de)

### LAYOUT

**PPS Studios GmbH**

Wasserweg 8-10, 60594 Frankfurt am Main



# DIE HOCHSCHULE GEISENHEIM UNIVERSITY: VIELFÄLTIG UND INTERNATIONAL



Mit einer einzigartigen Symbiose aus Bildung, Forschung und Praxis eröffnet die Hochschule Geisenheim ihren Absolventinnen und Absolventen globale Karrierechancen in naturnahen, zukunftsorientierten und gesellschaftlich relevanten Bereichen. Die international renommierte Hochschule bietet Bachelor- und Master-Studiengänge für all jene an, die wissenschaftlich auf dem neuesten Stand sein und praktisch etwas bewegen wollen.

## PRAXISORIENTIERTE BACHELOR-STUDIENGÄNGE

- › **Gartenbau (B.Sc.)**  
7 Semester; mit integriertem berufspraktischem Projektsemester
- › **Getränketechnologie (B.Sc.)**  
6 Semester; Schwerpunkte Herstellung, Analytik und Vermarktung von Getränken
- › **International Wine Business (B.Sc.)**  
6 Semester; englischsprachiger Studiengang „Internationale Weinwirtschaft“ (B.Sc.)
- › **Internationale Weinwirtschaft (B.Sc.)**  
6 Semester; Schwerpunkt int. Weinvermarktung, ökonomische Weinbau-Aspekte
- › **Landschaftsarchitektur (B.Eng.)  
und Landschaftsarchitektur (B.Eng.) DUAL**  
7 Semester; mit integriertem berufspraktischen Projektsemester
- › **Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)**  
6 Semester; in Kooperation mit der Hochschule Fresenius (Idstein)
- › **Logistik und Management Frischprodukte (B.Sc.)**  
7 Semester; mit integriertem berufspraktischen Projektsemester
- › **Weinbau und Oenologie (B.Sc.)**  
6 Semester; Schwerpunkte Weinanbau, Weinbereitung und Vermarktung

## FORSCHUNGSBASIERTE MASTER-STUDIENGÄNGE

mit promotionsfähigem Abschluss

- › **Gartenbauwissenschaft (M.Sc.)w**  
3 Semester; inkl. Forschungssemester
- › **Landschaftsarchitektur (M.Sc.)**  
4 Semester
- › **Oenologie, Weinwirtschaft,  
Getränketechnologie (M.Sc.)**  
je 4 Semester; in Kooperation mit der Justus-Liebig-Universität Gießen
- › **Umweltmanagement und Stadtplanung  
in Ballungsräumen (UMSB) (M.Eng.)**  
4 Semester; Kooperation mit der Hochschule RheinMain und der University of Applied Sciences Frankfurt
- › **Vinifera EuroMaster (M.Sc.)**  
4 Semester; Studienbeginn in Montpellier; 2. Studienjahr an verschiedenen Studienorten in Europa
- › **Vitis-Vinum (M.Sc.)**  
4 Semester; Doppel-Master; in Kooperation mit acht italienischen Universitäten; Abschluss in Viticulture & Enology
- › **Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft (M.Sc.)**  
4 Semester; in Kooperation mit der Universität für Bodenkultur in Wien



Hochschule  
**Geisenheim**  
University

Hochschule **GEISENHEIM** University

Von-Lade-Str. 1

D-65366 Geisenheim

[info@hs-geisenheim.de](mailto:info@hs-geisenheim.de)

[www.hs-geisenheim.de](http://www.hs-geisenheim.de)



[www.facebook.com/hsgeisenheim](https://www.facebook.com/hsgeisenheim)

