

# Lebensmittel, Ernährung, Hygiene studieren

## Bachelor of Science in Sigmaringen



### Was genau studiere ich denn da?

Wie sieht die Ernährung der Zukunft aus? Wir stehen vor großen Herausforderungen, was unsere zukünftige Ernährung angeht:

Was ist noch gesund, welche Lebensmittel kann und darf unsere moderne Welt überhaupt bereitstellen, wie stelle ich sicher, dass wertvolle Lebensmittel nicht zu schnell wieder verderben?

Im Studium lernst du alles kennen, was mit moderner Ernährung und dem Einfluss auf unsere Gesundheit zu tun hat, was mit nachhaltiger Nahrungsmittelproduktion gemeint ist, wie du verhindern kannst, dass schädliche Keime das Essen schnell verderben lassen. Dabei lernst du ganz praktische Dinge in zahlreichen Praktika bei uns kennen: Du lernst, wie eine Großküche arbeitet, aber auch, wie kleine und große Lebensmittelhersteller arbeiten – die Möglichkeiten für später sind vielfältig!

### Warum Sigmaringen?

- Erlebe einen familiären Studiengang, in dem jeder jeden kennt.
- Der Weg zum Professor ist nicht weit, wenn es mal klemmt im Studium.
- Ein Zimmer in einer WG, im Wohnheim oder sogar in einer eigenen Wohnung ist hier noch sehr gut finanzierbar. Da bleibt noch viel Geld übrig für Anderes!
- Eine eigene Studentenkneipe direkt auf dem Campus, Hochschulsport, AStA-Partys usw.

### Berufliche Perspektiven

So vielfältig wie der Studiengang ist, so vielseitig sind auch die Perspektiven, die du mit erfolgreichem Abschluss des Studiums haben wirst. Als Absolvent in Lebensmittel, Ernährung, Hygiene hast du sofort sehr gute Chancen auf einen attraktiven Arbeitsplatz in der Lebensmittelindustrie, Gemeinschaftsverpflegung oder bei Herstellern von Geräten zur Lebensmittelverarbeitung. Aber auch in den angrenzenden Bereichen wie z. B. bei Herstellern von Kosmetika, Pharmazeutika und Medizinprodukten in den Bereichen:

- Ernährungsberatung
- Produktentwicklung Lebensmittel/Gerätehersteller
- Lebensmittelhygiene/medizinische Hygiene
- Qualitätsmanagement/Qualitätssicherung
- Keimreduktion und Desinfektion

## Grundstudium

- 1
  - Reinigungs- und Hygienetechnik
  - Mathematische Grundlagen • Chemie
  - Biologie und Physiologie
  - Naturwissenschaftliches Arbeiten
- 2
  - Grundlagen Lebensmittel und Ernährung
  - Sensorik und Konsumentenakzeptanz
  - Physikalische Grundlagen • Chemie
  - Naturwissenschaftliches Arbeiten

## Hauptstudium

- 3
  - Mikrobiologie der Lebensmittel
  - Food Technology • Prozess- und Reinraumtechnik
  - Elektrotechnik und Digitalisierung • BWL
  - Angewandte Statistik
- 4
  - Verpflegungskonzepte, Versorgung, Management
  - Lebensmittelverfahrenstechnik
  - Vertiefung in den Wahlrichtungen

Lebensmittel und Ernährung Lebensmittelchemie und -analytik, Ernährung	Hygiene Automatisierung, Reinraumtechnik und Qualitätsmanagement
---	---

- Auswahl von zwei zusätzlichen Wahlpflichtmodulen

- 5
  - Integriertes Praxissemester (IPS)

- 6
  - Qualitätsmanagement und Lebensmittelrecht
  - Spezialisierung in den Wahlrichtungen

Lebensmittel und Ernährung Ernährung, Lebensmittelproduktentwicklung, Gerätetechnik	Hygiene Integrative Hygiene, Mikrobiologie der Lebensmittel, Reinigungs- und Hygienemanagement
--	---

- Auswahl von zwei zusätzlichen Wahlpflichtmodulen

- 7
  - Projektarbeit • Food Safety Management
  - Auswahl verschiedener aktueller Wahlpflichtmodule
  - Bachelorthesis

Hochschule Albstadt-Sigmaringen  
Fakultät Life Sciences

Lebensmittel, Ernährung, Hygiene (B. Sc.)  
Campus Sigmaringen

Allgemeine Informationen  
Fakultätssekretariat  
Anton-Günther-Straße 51 | 72488 Sigmaringen  
Tel.: +49 (0) 75 71 732 - 82 42  
E-Mail: ls\_sekretariat@hs-albsig.de

Inhaltliche Fragen und Themen  
Studiendekan Prof. Dr. Philipp Heindl  
E-Mail: heindl@hs-albsig.de

Online-Studiengangsinformationen  
[www.hs-albsig.de/leh](http://www.hs-albsig.de/leh)



02.24



## Eckdaten zum Studium

<b>Zulassungsvoraussetzung</b>	Allgemeine oder fachgebundene Hochschulreife, Fachhochschulreife sowie weitere Möglichkeiten (z. B. Meisterbrief)  Bei einschlägigen beruflichen Ausbildungen können auf Antrag Vorleistungen angerechnet werden
<b>Bewerbungsfrist</b>	15. Januar / 15. Juli
<b>Studiendauer</b>	7 Semester (210 ECTS) ab Sommer- oder Wintersemester
<b>Studieren im Ausland (optional)</b>	Auslandssemester an über 30 Partner- und Gasthochschulen weltweit möglich
<b>Abschluss</b>	Bachelor of Science, optionaler Doppelabschluss im Ausland



**Hochschule  
Albstadt-Sigmaringen**  
Albstadt-Sigmaringen University

Fakultät Life Sciences

**Lebensmittel, Ernährung, Hygiene**  
Bachelor of Science

## Jetzt bewerben und durchstarten

**Bewerbungstermine**  
Bewerbungsschluss für das Sommersemester ist der 15. Januar und für das Wintersemester der 15. Juli.

**Online-Bewerbung**  
[www.hs-albsig.de/bewerbung](http://www.hs-albsig.de/bewerbung)

**Fragen zu Bewerbung und Zulassung**  
Studierendensekretariat Sigmaringen  
Tel.: +49 (0) 75 71 732-8224  
E-Mail: [studienbewerbung@hs-albsig.de](mailto:studienbewerbung@hs-albsig.de)



## Vieles ist möglich

### Studieren in Vollzeit und Teilzeit

Sollte ein Vollzeitstudium für dich nicht möglich sein, weil du beispielsweise deinen Arbeitsplatz nicht ganz aufgeben möchtest oder Kinder oder pflegebedürftige Angehörige zu versorgen hast, kannst du auch in Teilzeit studieren.

### Studieren in Präsenz oder online

Du bist beruflich oder räumlich gebunden? Kein Problem, viele unserer Veranstaltungen kannst du auch online besuchen, wenn es gerade nicht anders geht.

### Studieren mit oder ohne Abitur

Die klassische Eintrittskarte ist das Abitur oder die Fachhochschulreife. Du kannst ohne diese Schulabschlüsse studieren, entweder mit einem Meisterbrief oder einer einschlägigen Ausbildung mit drei oder mehr Jahren Berufserfahrung und einer zusätzlichen Eignungsprüfung.

Bei manchen beruflichen Ausbildungen werden dir auf Antrag sogar Vorleistungen angerechnet. Dazu gehören u. a. Ausbildungen in den Bereichen Biotechnologie, Chemie, Pharma und Lebensmitteltechnik, Gebäudereinigung, Hauswirtschaft sowie zum Koch bzw. zur Köchin. Mit anderen einschlägigen Ausbildungen kannst du auf Antrag individuell Leistungen angerechnet bekommen. Eine mögliche Anrechnung wird zügig und unkompliziert geprüft.

### Du möchtest ins Ausland?

Sehr gerne, du kannst einen internationalen Doppelabschluss als B. Eng. Food Technology und B. Sc. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene erwerben. Du absolvierst dazu das 5. Semester im Bachelorstudiengang „Food Technology“ an der Swiss-Germany University in Indonesien.

Wir unterstützen dich aber auch, wenn du ein Semester im Ausland studieren willst, dein Praxissemester oder die Abschlussarbeit im Ausland durchführen möchtest.

