

Hochschule Albstadt-Sigmaringen

/ Fakultät Life Sciences

Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften (B. Sc.)

Campus Sigmaringen

Allgemeine Informationen

Fakultätssekretariat

Anton-Günther-Straße 51 | 72488 Sigmaringen

Tel.: +49 (0) 7571.732-8242

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/ael



08.25



Eckdaten zum Studium

Zulassung

Allgemeine oder fachgebundene Hochschulreife, Fachhochschulreife sowie weitere Möglichkeiten (z. B. Meisterbrief). Bei einschlägigen beruflichen Ausbildungen können auf Antrag Vorleistungen angerechnet werden

Bewerbungsfrist

15. Januar / 15. Juli

Studienbeginn

Sommer- oder Wintersemester

Studiendauer

7 Semester (210 ECTS)

Studienort

Campus Sigmaringen

Studienmodelle (optional)

Studium PLUS

Studium in individueller Teilzeit

Studieren im Ausland (optional)

Auslandssemester an über 40 Partnerhochschulen

Abschluss

Bachelor of Science, optionaler Doppelabschluss im Ausland

Zukunft beginnt mit dir.

/ Fakultät Life Sciences

Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

Bachelor of Science

Jetzt bewerben und durchstarten

Bewerbungstermin

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

Fragen zu Bewerbung und Zulassung

Studierendensekretariat Sigmaringen

Tel.: +49 (0) 7571 732-8224

Mail: studienbewerbung@hs-albsig.de

BELIEBTESTE
HOCHSCHULE
in Deutschland

Award 2025

StudyCheck

Online-Bewerbung

www.hs-albsig.de/bewerbung

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 aber auch mit einem Meisterbrief oder einer einschlägigen Ausbildung mit drei oder mehr Jahren Berufserfahrung und einer zusätzlichen Eignungsprüfung studieren.

Anrechnung von Ausbildungen

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.

Du möchtest ins Ausland?

Sehr gerne, du kannst einen internationalen Doppelabschluss erwerben, wenn du ein Jahr in Indonesien studierst.

Du kannst aber auch so ein Auslandssemester machen, dein Praxissemester oder die Abschlussarbeit im Ausland durchführen.



Ausgezeichnet mit dem
Zertifikat „audit familien-
gerechte hochschule“



Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften studieren

Bachelor of Science in Sigmaringen



Deine Leidenschaft für Ernährung – Dein Weg in die Zukunft

Brennst du für gesunde Ernährung und möchtest die Welt der Lebensmittel aktiv mitgestalten? Dann ist dieser neue Studiengang dein Schlüssel zu einer besseren, nachhaltigeren Zukunft!

Stell dir vor, du entwickelst innovative Lebensmittel, die Menschen gesünder machen und die Umwelt schonen. Du tauchst ein in spannende Laborexperimente, erfährst hautnah, wie neue Produkte entstehen, und lernst von ExpertInnen, die deine Begeisterung teilen. Du wirst nicht nur studieren, sondern direkt im echten Leben mitwirken – in einer Branche, die Zukunft gestaltet – und das vielleicht gleich hier, in deiner Heimat!

Dieser Studiengang öffnet dir Türen in viele spannende Bereiche: Ob in der Forschung, Produktion oder Beratung – du kannst die Ernährungswelt verändern.

Warum Sigmaringen?

- / Erlebe einen familiären Studiengang, in dem jeder jeden kennt.
- / Der Weg zur Professorin oder zum Professor ist nicht weit, wenn es mal klemmt im Studium.
- / Starker Praxisbezug: Theorie und Praxis sind bei uns eng verknüpft.
- / Nur hier hast du die Möglichkeit, dich in einem ernährungswissenschaftlichen Studium auf keimfreie Produktionsbedingungen zu spezialisieren – eine sehr gefragte Qualifikation auf dem Arbeitsmarkt!
- / Eine eigene Studentenkneipe direkt auf dem Campus, Hochschulsport, AStA-Partys usw.

Deine Karriereperspektiven

Du erwirbst fundierte Kenntnisse in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Ernährungsphysiologie, Lebensmitteltechnologie und Qualitätsmanagement. Ergänzt wird das Studium durch Einblicke in nachhaltige Ernährungskonzepte und moderne Herstellungsverfahren unter keimfreien Bedingungen.

Dank unserer praxisnahen Lehre wirst du auf vielfältige Tätigkeitsfelder vorbereitet. Berufsperspektiven bieten sich z. B. hier:

- / Produktentwicklung Lebensmittel/Gerätehersteller
- / Einstieg in die Ernährungsberatung
- / Öffentliche Gesundheitsförderung
- / Qualitätsmanagement/Qualitätssicherung
- / Lebensmittelhygiene/medizinische Hygiene
- / Marketing

Grundstudium

1

1. Semester

- Grundlagen Lebensmittel und Ernährung
- Grundlagen Biologie und Physiologie
- Einführung ins naturwiss. Arbeiten 1
- Allgemeine und anorganische Chemie
- Mathematische Grundlagen und mathematisches Modellieren in den Life Sciences

2

2. Semester

- Sensorik und Konsumentenakzeptanz
- Reinigungs- und Hygienetechnik
- Einführung ins naturwiss. Arbeiten 2
- Organische Chemie
- Physik A: Mechanik und Fluidmechanik
- Physik B: Thermodynamik, Optik, Wellenlehre

Hauptstudium

3

3. Semester

- Ernährung 1
- Food Technology
- Mikrobiologie der Lebensmittel 1
- Angewandte Statistik
- Grundlagen Elektrotechnik und Digitalisierung
- Grundlagen BWL

4

4. Semester

- Lebensmittelverfahrenstechnik
- Verpflegungskonzepte, Versorgung, Management
- Gerätetechnik in der Lebensmittelverarbeitung
- Lebensmittelchemie und -analytik
- Integrative Hygiene

5

5. Semester

- Integriertes Praxissemester (IPS)
- Soft Skills

6

6. Semester

- Ernährung 2
- Qualitätsmanagement und Lebensmittelrecht
- Lebensmittelproduktentwicklung, physikalische Messverfahren
- Reinigungs- und Hygienemanagement

7

7. Semester

- Projektarbeit
- Food Safety Management
- Bachelorthesis