



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Angebote der Fakultät Life Sciences **für Schulen**

BELIEBTESTE HOCHSCHULE

Lernen Sie uns kennen

Wussten Sie, dass unsere Hochschule von unseren Studierenden selbst zur beliebtesten Hochschule Deutschlands 2025 gewählt wurde? Warum? Weil bei uns die Studierenden im Mittelpunkt stehen. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine kompakte Vorstellung unserer Fakultät und unseres Schulprogramms. Überzeugen Sie sich persönlich von uns. Wir freuen uns auf Sie!



Prof. Dr. Thole Züchner
Dekanat Life Sciences



DAS MACHT UNS BESONDERS



Flexibilität

Bei uns kann man in Voll- oder Teilzeit studieren. An den Lehrveranstaltungen kann man regulär in Präsenz, aber i. d. R. auch orts- und zeitunabhängig teilnehmen.



Anrechnung von Ausbildungen

Leistungen aus einer einschlägigen Ausbildung (u. a. BTA, CTA, PTA, MTL) lassen sich pauschal auf ein Bachelorstudium anrechnen.



Höchst zufriedene Studierende

In aktuellen Rankings haben wir Bestnoten erhalten – unter anderem dank unserer ausgezeichneten Betreuung, der hohen Praxisnähe und der exzellenten Berufsorientierung.



Studium mit vertiefter Praxis

Das flexible Studienmodell kombiniert das Studium mit bezahlten Praxiseinsätzen im Unternehmen – ganz ohne Studienzeitverlängerung.

UNSERE BACHELOR

Angewandte Biologie – Food and Pharma

Biologie trifft Ernährung, Gesundheit und Pharmazie



Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

Gesunde Ernährung, nachhaltige Lebensmittelproduktion und -qualität



Bioanalytik

Breiter Einblick in die spannende Welt der Biowissenschaften



Pharmatechnik

Arzneimittelentwicklung und -produktion, Qualitätssicherung von Medikamenten



Smart Building Engineering and Management

Intelligente Gebäude, Nachhaltigkeit, KI und du



NUTZTIERE FÜR NACHHALTIGKEIT

Warum brauchen wir sie?

Auf Grünland und Äckern wächst viel Biomasse, die für den Menschen nicht direkt essbar ist. Nutztiere können diese Pflanzenreste verwerten und in wertvolle Lebensmittel wie Milch, Fleisch oder Eier umwandeln.

Sie helfen dabei, Ressourcen effizient zu nutzen und Kreisläufe in der Landwirtschaft zu schließen. Warum das für eine nachhaltige Zukunft wichtig ist, schauen wir uns gemeinsam an.

Dauer
ca. 2
Stunden

Gruppengröße
max. eine
Schulklasse

Ort
Hochschule/
Schule





VEGANE LEBENSMITTEL

Was steckt dahinter?

Vegane Lebensmittel werden immer beliebter – seien es vegane Alternativen zur Kuhmilch oder auch zu Wurst und Fleisch. Welche Vor- und Nachteile bringen diese Lebensmittel aus Umwelt- und Ernährungssicht mit sich im Vergleich zu den konventionellen Produkten? Anhand der Lebensmittelsensorik wollen wir zudem den Geschmack und weitere relevante sensorische Eigenschaften testen.

Dauer
ca. 2
Stunden

Gruppengröße
max. eine
Schulklasse

Ort
Schule/
Hochschule

STERILE ARZNEIMITTEL

So geht keimfrei

Bei der Herstellung steriler Arzneimittel kommen zahlreiche Maßnahmen zum Einsatz, um eine Kontamination zu verhindern und höchste Sicherheitsstandards zu gewährleisten. Reinräume und Barriersysteme spielen dabei eine zentrale Rolle, da sie das Produkt vor schädlichen Einflüssen schützen. Der Mensch gilt als größter Risikofaktor, weshalb Reinraumkleidung und -hygiene essenziell sind. Ein abwechslungsreicher Mix aus Theorie und Praxis vermittelt die wichtigsten Grundlagen zu diesen Themen.

Dauer
ca. 3
Stunden

Gruppengröße
max. eine
Schulklasse

Ort
Schule/
Hochschule





SWEET TREATS

Wie viel ist zu viel?

Viele Snacks, die uns im Alltag begegnen, enthalten mehr Zucker als empfohlen. Ausgehend von einem Einblick in den Zuckergehalt typischer Snacks zeigen wir die Funktionen von Zucker im Lebensmittel auf und stellen im Labor süße Snacks mit unterschiedlichen Zuckerreduktionsstufen her. Dabei wird deutlich, welche Herausforderungen und Möglichkeiten sich bei der Zuckerreduktion in Lebensmitteln ergeben.

Dauer
ca. 2–3
Stunden

Gruppengröße
max. eine
Schulklasse

Ort
An der
Hochschule

FLAVOUR QUEST

Einblick in die Lebensmittelsensorik

Wir werfen einen genaueren Blick auf die faszinierende wissenschaftliche Disziplin der Lebensmittelsensorik. Doch was verbirgt sich eigentlich genau hinter diesem Begriff, und welche vielfältigen Möglichkeiten eröffnet sie in den unterschiedlichsten Anwendungsbereichen – von der Forschung über Produktneuentwicklungen bis hin zum Marketing?

Dauer
ca. 2
Stunden

Gruppengröße
max. eine
Schulklasse

Ort
An der
Hochschule





VOM LABOR ZUR TUBE

Wie werden Kosmetika hergestellt?

Das Knie ist aufgeschürft, also greifen wir zur Salbe, um die Heilung zu unterstützen. Die Haut ist trocken, und wir verwenden eine pflegende Creme, um sie geschmeidig zu halten. Medikamente und Kosmetika begleiten uns täglich und sind aus unserem Leben kaum wegzudenken. Doch welche Schritte und Prozesse stecken hinter der Herstellung von Arzneimitteln und Pflegeprodukten, die wir tagtäglich anwenden?

Dauer
ca. 3
Stunden

Gruppengröße
max. 10
Personen

Ort
An der
Hochschule

HIGH PROTEIN-LEBENSMITTEL

Wie werden sie hergestellt?

Lebensmittel mit einer Extraportion Eiweiß gibt es inzwischen in allen Lebensmittelkategorien – von der Nudel, über Backwaren bis hin zu Milchprodukten. Im Fokus der Vermarktung stehen v. a. gesundheits- und fitnessorientierte Verbraucher*innen, denn eiweißreiche Lebensmittel sollen dabei helfen Muskeln aufzubauen und Gewicht zu reduzieren. Was ist dran? Und vor allem: Was ist drin? Wir nehmen High Protein-Lebensmittel unter die Lupe!

Dauer
ca. 2–3
Stunden

Gruppengröße
max. eine
Schulklasse

Ort
Hochschule/
Schule



(UN)SINN VON VERPACKUNGEN

Damit öko auch logisch wird



Jeden Tag haben wir sie in der Hand: Lebensmittelverpackungen. Wie sinnvoll sind diese wirklich oder sollten wir sie der Umwelt wegen nicht besser ganz weglassen?

Schließlich landen viele der Verpackungen auf Mülldeponien, in Verbrennungsanlagen oder im Meer. Welchen Einfluss haben diese Verpackungen am Klimawandel und auf Lebensmittelabfälle? Auf diese und weitere Fragen finden wir bei dieser Veranstaltung gemeinsam Antworten.

Dauer
ca. 3
Stunden

Gruppengröße
max. eine
Schulklasse

Ort
Schule/
Hochschule

BIOMEDIZINISCHE LABORE

Lebensrettende Analysen

Wie gelingt es biomedizinischen und klinischen Laboren, täglich über 100.000 Analysen durchzuführen – und das mit einer beeindruckenden Genauigkeit von über 99,9 %? Fehlerhafte Ergebnisse, etwa bei Blutwerten, können gravierende Folgen für einzelne Patienten haben. Die Gewährleistung von Patientensicherheit stellt daher eine enorme Herausforderung dar. Wie lässt sich menschliches Versagen dabei nahezu ausschließen?

Dauer
ca. 60
Minuten

Gruppengröße
max. eine
Schulklasse

Ort
Schule/
Hochschule





BIOMARKER

Die Zukunft von Krankheiten

Wie können wir Krankheiten in Zukunft besser verstehen und gezielter behandeln? Ein interaktiver Vortrag mit praxisnahen Gruppenübungen gibt darauf Antworten. Im Mittelpunkt stehen die grundlegenden Konzepte der Biomarkeranalyse sowie moderne Methoden der Genom-, Proteom- und Metabolomanalytik. Die Teilnehmenden erhalten einen lebendigen Einblick in innovative Verfahren, die eine präzisere Diagnostik und individuellere Therapien ermöglichen.

Dauer
ca. 90
Minuten

Gruppengröße
max. eine
Schulklasse

Ort
Schule/
Hochschule

KONTAKT

Melden Sie sich bei uns!

Wir hoffen, dass Ihnen unser Schulprogramm gefällt! Natürlich sind wir flexibel und passen uns gerne Ihren Wünschen und Lehrplänen an. Neben unseren festen Angeboten ermöglichen wir ein Schnupperstudium für einzelne Schülerinnen und Schüler mit persönlichen Gesprächen mit Studierenden. Ebenso bieten wir maßgeschneiderte Besuche, die wir speziell auf Ihre Bedürfnisse abstimmen.

Sprechen Sie uns einfach an – wir freuen uns auf Sie!



Steffi Bantle

Dekanatsreferentin Life Sciences
bantle@hs-albsig.de



Alle Kennen-
lernangebote



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

Hochschule Albstadt-Sigmaringen
Campus Sigmaringen
Anton-Günther-Straße 51
72488 Sigmaringen