

Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Fakultät Life Sciences

Campus Sigmaringen
Anton-Günther-Straße 51
72488 Sigmaringen

Hochschulprogramm
2025

Allgemeine Informationen
und Anmeldung

Stefanie Bantle M. A.
Dekanatsreferentin
Tel.: +49 (0) 75 71 732 - 8296
E-Mail: bantle@hs-albsig.de

www.hs-albsig.de/lis



Das richtige
Angebot ist
nicht dabei?
Melden Sie sich
gerne bei uns!



Weitere Angebote für Schulklassen

Mini-Schnupperstudium

Individuell gestaltbar, z. B. mit Teilnahme an einer Vorlesung, Gesprächen mit Studierenden und abschließender Frage- runde – sprechen Sie uns an!

Dauer	nach Absprache
Teilnehmerzahl	max. 40 Personen

Individuelle Labortage

Je nach Interesse und Vorwissen können wir für ganze Schulklassen auch individuelle Tage gestalten, bei denen Sie in verschiedene Labore Einblick erhalten und die Schüler den Studienalltag hautnah erleben.

Dauer	nach Absprache
Teilnehmerzahl	max. 40 Personen

Vorträge

Biomarker – Warum wir Krankheiten in Zukunft besser verstehen und therapieren können

In einem Vortrag mit Gruppenübungen zur Veranschaulichung der grundlegenden Konzepte der Biomarkeranalyse und die aktuellen Methoden der Genom-, Proteom- und Metabolomanalytik. Auf Wunsch ist eine Laborführung (ca. 45 min) möglich.

Dauer	90 Minuten + 45 Minuten Laborführung
Teilnehmerzahl	25 Personen

Biomedizinische Labore: Analysen, die über Leben und Tod entscheiden

Wie schaffen es biomedizinische und klinische Labore pro Tag 100.000 Analysen und mehr so durchzuführen, dass weit mehr als 99,9% der Analysen auch korrekt sind? Die Gefahr für den einzelnen Patienten aufgrund von z. B. fehlerhaften Blutwerten ist enorm. Es ist eine riesige Herausforderung, in diesem Bereich die Patientensicherheit zu gewährleisten. Wie schafft man es, den menschlichen Fehler nahezu auszuschließen?

Dauer	60 Minuten + 30 Minuten Laborführung
Teilnehmerzahl	20 Personen

Nachhaltigkeit in Bau in Betrieb von Gebäuden

Wie lässt sich eine zeitgemäße und dauerhafte Architektur mit den Anforderungen moderner Technik und Nutzung in Einklang bringen? Anhand konkreter Beispiele werden Nachhaltigkeitsaspekte beleuchtet.

Dauer	60 Minuten
Teilnehmerzahl	40 Personen



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Life Sciences

Hochschulprogramm
für die Oberstufe
2025



Ausgezeichnet mit dem
Zertifikat „audit familien-
gerechte hochschule“



Hochschulregion
Tübingen
Hohenheim

Internationale
Bodensee
Hochschule

Mitmachen im Labor

Sinn und Unsinn 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?

Dauer	ca. 3 Stunden
Teilnehmerzahl	30 Personen
An der HS und/oder an der Schule	beides möglich; oder in einem Betrieb

Ohne Nutztiere keine Nachhaltigkeit

Auf Grünland wächst viel nicht-essbare Biomasse und auch auf dem Acker ist die erzeugte Biomasse größtenteils für Menschen nicht verwertbar, außer sie wird über die Tiermägen aufbereitet. Gemeinsam schauen wir uns die Hintergründe dazu an.

Dauer	ca. 2 Stunden
Teilnehmerzahl	20 Personen
An der HS und/oder an der Schule	beides möglich

Flavour Quest – Entdecke die Lebensmittelsensorik

Wir werfen einen Blick auf die wissenschaftliche Disziplin der Lebensmittelsensorik. Was ist Lebensmittelsensorik überhaupt und welche Möglichkeiten bietet sie uns in den weit gestreuten Einsatzgebieten wie der Forschung, Produktneuentwicklungen oder auch im Marketing? Anhand der Sinne wollen wir dann selbst verschiedene Lebensmittel sensorisch bewerten.

Dauer	ca. 2 Stunden
Teilnehmerzahl	20 Personen
An der HS und/oder an der Schule	An der Hochschule



Vegane Lebensmittelalternativen – wie sinnvoll sind sie?

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 Ernährungsicht 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
Teilnehmerzahl	20 Personen
An der HS und/oder an der Schule	beides möglich

High Protein-Lebensmittel unter die Lupe

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 v. a.: Was ist drin?

Wir nehmen High Protein-Lebensmittel unter die Lupe!

Dauer	ca. 2–3 Stunden
Teilnehmerzahl	25 Personen
An der HS und/oder an der Schule	An der Hochschule

Salben, Cremes, Emulsionen: Wie werden die hergestellt?

Das Knie ist aufgeschürft, wir verwenden eine Salbe. Die Haut ist trocken und wir greifen zur Creme. Medikamente und Kosmetika sind Teil unseres Lebens und allgegenwärtig. Doch wie werden die verschiedenen Arten hergestellt?

Dauer	ca. 3 Stunden
Teilnehmerzahl	10 Personen
An der HS und/oder an der Schule	An der Hochschule

Die aseptische Herstellung steriler Arzneimittel – die Königsdisziplin der Pharmaproduktion

Bei der Herstellung von sterilen Arzneimitteln werden vielfältige Maßnahmen zum Schutz des Produkts vor Kontamination kombiniert. Was Reinräume und Barriersysteme sind und warum der Mensch der größte Risikofaktor ist, lernen Sie in einem abwechslungsreichen Mix aus Theorie und Praxis zu den Themen Reinraumkleidung und -hygiene kennen.

Dauer	ca. 3 Stunden
Teilnehmerzahl	25 Personen
An der HS und/oder an der Schule	beides möglich

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.

Dauer	ca. 2–3 Stunden
Teilnehmerzahl	25 Personen
An der HS und/oder an der Schule	An der Hochschule